

sale & pepe

SALEPEPE.IT

LUGLIO 2024 - € 4,50

Grandi piatti di mare

Il pescato del giorno interpreta tutto il buono della vacanza

Peperoni

Protagonisti gustosi e imprevedibili della tavola d'estate

Sagre d'Italia

Alla gioiosa scoperta di borghi unici e piatti identitari

Yogurt e frutta

Matrimonio d'amore per dolci freschi e golosissimi

CALAMARI RIPIENI
CON CAPONATINA

pag. 14



Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 26 GIUGNO 2024



IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA



pink

AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

Da sinistra:
paccheri in salsa rossa
e acciughe (a pagina 74
dal servizio Peperoni);
un'immagine del
servizio Intorno a
Polignano a Mare (a
pagina 34); torta con
pesche sciroppate (a
pagina 103, dal servizio
Yogurt e frutta).



Sommario *luglio*

7 Storie di cucina **Nella terra di Orazio**

Un percorso storico
e gastronomico in una Basilicata
che sa sempre stupire

10 Passioni **Grandi piatti di mare**

Una selezione di ricette importanti
e raffinate a base di molluschi,
pesci e crostacei

26 Incontri **Orto e tecnologia dentro lo stesso cuore**

Natura, tecnica e passione: così
il ristorante Famiglia Rana offre
esperienze indimenticabili

34 Luoghi eccellenti **Intorno a Polignano a Mare**

Un itinerario pugliese alla scoperta
di borghi, castelli, grotte e di una
cucina intensa

42 Tema del mese **Sagre d'Italia**

Con le loro allegre tavolate
invitano a riscoprire tanti piatti che
raccontano la nostra storia

56 Ricetta gourmet **Brodetto alla triestina**

Quasi dimenticato, si distingue
dagli altri perché il pesce locale
viene passato nella farina e fritto

60 Scelti da Sale&Pepe **Una pizza che sa di felicità**

PizzAut realizza un mondo più
inclusivo per i ragazzi autistici
prendendoci per la gola

66 Bontà di stagione **Peperoni**

Con la pasta, farciti, in zuppa:
gli ortaggi dell'estate in tante
ricette colorate e creative

76 Bere bene **Vini per l'estate**

Bianchi, rosati e persino rossi
leggeri ideali per la stagione,
con i consigli per abbinarli al meglio

80 Living **Garden BBQ**

Un menu all'americana con
sapienti tocchi Made in Italy per
una giornata intorno alla griglia

94 Dolce vita **Yogurt e frutta**

Due ingredienti che sposandosi
danno vita a piccoli capolavori
all'insegna della freschezza

104 Semplici piaceri **Spaghetti e pomodoro**

Ancora più mitici con l'aggiunta di
erbe fresche, peperoncino e uvetta
o con i pomodori secchi

110 Tappe del gusto **Scalognò di Romagna Igp**

Da simbolo di ristrettezze a bulbo
assai ricercato sulle tavole più
eleganti e creative

116 Enoteca **Colli del Trasimeno**

Il clima mite e la luce riflessa
dal lago caratterizzano il terroir
di Grechetto, Sangiovese
e Gamay del Trasimeno

126 Tecniche

Con il pangrattato: passatelli, pisarei e scorzette

Un ingrediente insolito che,
mescolato alla farina,
unisce la tradizione pastaia
di diverse regioni

RUBRICHE

23 Pianeta extravergine **Insalate di cereali: l'olio giusto**

Da provare e valorizzare

32 A proposito di vini **I magnifici 7**

Varietà, abbinamenti, cultura

54 In cerca di nuovo **Mode e manie**

Decor, design e dintorni

90 Utile e dilettevole **Gasatore**

Storie di oggetti in cucina

123 Made in Italy **Soppressa**

Conoscere e gustare
le eccellenze





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

FRANCESCO SODANO

IL TALENTUOSO CHEF 36ENNE DI SOMMA VESUVIANA È APPRODATO IN FEBBRAIO AL RISTORANTE STELLATO FAMIGLIA RANA DI VALLESE DI OPPEANO (VERONA), DOVE PROPONE LE SUE RICETTE SIGNATURE E NUMEROSE NOVITÀ MESSE A PUNTO CON TECNICHE ALL'AVANGUARDIA. NE PARLIAMO A PAGINA 26

DONATELLA ALQUATI E GIORGIO MININNO

DESIGNER E FOTOGRAFI, SONO AUTORI DEL VOLUME "SAGRE D'ITALIA", RASSEGNA, FOTO E RICETTE DI 900 EVENTI, SUDDIVISI PER REGIONE E PER MESE. IL LAVORO HA ISPIRATO IL SERVIZIO A PAGINA 42

NICO ACAMPORA

CLASSE 1971, EDUCATORE, SI È OCCUPATO PER OLTRE VENT'ANNI DI POLITICHE GIOVANILI, PROGETTANDO E COORDINANDO DECINE DI SERVIZI DI PREVENZIONE DEL DISAGIO FINO A QUANDO HA CREATO IL MONDO PIZZAUT, UN GRANDE PROGETTO DI INCLUSIONE PER I RAGAZZI AUTISTICI. A PAGINA 60

indice delle ricette

LUGLIO 2024

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bruschetta con fagiolina del Trasimeno e pancetta croccante	118
Frittelle di Ornano	48
Fritto misto in tempura di sesamo al lime	91
Panino con il polpo	48
Pizza allo chèvre e capperi fritti	74
Pizza Cernuscaut	63
Pizza Dpcm	63
Pizza Easy Monza	63
Pizza pasta base	63
Pizza veg	63
Seppia sporca e cicoria	31
Terrina di robiola	74
Torta di scalogni	48

Primi e piatti unici

Brodetto alla triestina	58
Capellini con uvetta e pinoli al peperoncino	106
Cous cous con olive e menta	24
Ficattola, scalogni in agrodolce e salumi	114
Gnocchi alla crema di scalogni e prosciutto crudo	114
Linguine con vongole, pistacchi e concassé di pomodori al limone	12
Lorighittas al ragù di galletto	52
Paccheri in salsa rossa e acciughe	74
Passatelli	127
Passatelli con pomodorini e speck	128
Pasta all'oraziana	8
Pasta con pesto di zucchine, briciole croccanti e olive	88
Pisarei	127
Pisarei con ortaggi a tocchetti e in crema	128
Risone allo storione	31
Scorzette	127
Scorzette al sugo di pescatrice	128
Spaghetti con peperoncini dolci e pomodorini	107
Spaghetti con pomodori ripieni di olive e capperi	108
Spaghetti integrali con mandorle e pomodori secchi	109
Troccoli con cornaletti, zampina e origano	38

Umbricelli con sugo in bianco di persico e olive	119
Zuppa di ortaggi arrostiti	74
Zuppa di pesce al finocchietto e zafferano	16

Secondi

Calamari ripieni con caponatina	14
Doppio hamburger al bacon	89
Filetto di maiale con scalogni e patate	114
Fritto di coniglio ed erbe	52
Gran fritto con maionese piccante	19
Pagelli con olive e pomodorini arrosto	20
Pollo dei terzi	120
Polpo in pignata	38
Seppia gratinata	38
Sgombri con salsa piccante al lime e patate alla brace	89
Soppressa in tecia	124
Spiedini di maiale alla birra con insalata all'ananas	88

Contorni, verdure, salse e confetture

Barchette di peperoni al pane e formaggio	74
Insalata alla griglia con salsa Caesar	84
Porro tra fumo e cenere	31

Dessert e bevande

Bocconcini di ciliegie al cioccolato	103
Budino di fragole	103
Crostata con crema bavarese e more	99
Crostata alle albicocche	103
Gelato con crumble al limone e salsa di mirtilli	89
Pane e nutella	31
Sorbetti ai lamponi	103
Torta caprese al limone	52
Torta con pesche sciroppate	103

PROGRAMMA

giovani —
— e lavoro



Vuoi acquisire le **competenze necessarie** per il mondo del lavoro?

Il **Programma Giovani e Lavoro** del **Gruppo Intesa Sanpaolo** in collaborazione con **Generation Italy** offre a chi ha tra i 18 e i 29 anni la possibilità di candidarsi a **corsi di formazione intensivi e gratuiti** nei settori **Hi-Tech, Cybersecurity, Industria meccanica di precisione, Vendite, Alberghiero e Ristorazione** e ora anche **Data Engineering**.

Scopri di più su:



intesasampaolo.com



 **PER IL
SOCIALE**
INTESA  SANPAOLO

IN COLLABORAZIONE CON

Generation
ITALY

La metodologia formativa e la selezione dei candidati ai corsi è rimessa alla valutazione di Generation Italy, fondazione non-profit della società McKinsey & Company.

PASTIFICIO
BRAGAGNOLO
NATA PER PASSIONE
ASSAPORALA OGNI GIORNO



F. Bragagnolo

www.pastificiobragagnolo.com



La Basilicata è una regione che non finisce mai di stupirmi. La riprova l'ho avuta durante un viaggio a Venosa alla scoperta dell'Aglianico del Vulture: un vitigno (e un vino) con oltre duemila anni di storia, simbolo della viticoltura in Lucania. Definito anche Barolo del Sud, è un nobile rosso dal profumo delicato di frutti neri maturi. La Doc è prodotta in 16 comuni del territorio dominato dal massiccio del Vulture, vulcano non più attivo, circondato da colline boschive o coltivate a vigneto, oliveto o a cereali. Le antiche eruzioni hanno regalato al suolo quello che i contadini chiamano il "tufo che allatta": un terreno che trattiene acqua d'inverno e la rilascia d'estate, ideale per la viticoltura. Venosa oggi è inserita nel circuito dei Borghi più belli d'Italia e a chi arriva appare "lunga e piana, pendente ai lati", come la descrive il suo poeta cinquecentesco Luigi Tansillo, dato che sorge su una striscia di terra tra due valloni. Qui è facile socializzare, i venosini sono generosi e accoglienti, forse perché sono cresciuti frequentando la Colonna dell'Amicizia: un reperto romano posto sulla soglia della Chiesa Vecchia dove, secondo una leggenda, le persone che ci girano intorno tre volte tenendosi per mano consolidano per sempre la loro amicizia. Visitare il borgo vuol dire fare una passeggiata nella storia

che parte dal Castello, nato come fortezza nel 1470 e casa natale, un secolo dopo, di Carlo Gesualdo, tra i più importanti madrigalisti del tardo Rinascimento. Oggi è sede del Museo archeologico e del Centro studi oraziani perché, proprio a Venosa, è nato il più illustre concittadino: il poeta latino Orazio. Un percorso fatto di citazioni tratte dalle sue opere conduce a un'ipotetica casa natale, che svolge soprattutto il ruolo di custode della memoria storica. Orazio dopo la fanciullezza si trasferì a Roma con il padre, ma i luoghi dell'infanzia ritornano nelle sue opere, così come i rimandi al cibo e al vino locale. All'uscita dal paese si incontra l'area archeologica dell'antica Venusia, dal complesso termale

all'anfiteatro e alle catacombe. Sullo sfondo, il complesso della SS. Trinità, diviso tra la Chiesa vecchia e la cosiddetta Incompiuta: un'abbazia di oltre 2000 metri quadrati, voluta dai Benedettini ma mai terminata per la crisi dell'Ordine. Il ritorno verso il centro non può che essere dedicato all'assaggio della cucina lucana o all'acquisto di prodotti tipici: vino, olio extravergine del Vulture Dop, formaggi, salsicce e peperoni cruschi, che i venosini metterebbero anche sul gelato: ottenuti da una varietà di peperoni dolci,

sono oggi una Igp vanto del comune potentino di Senise. Raccolti ed essiccati d'estate, si usano tagliati a pezzetti e fritti in padella. È poi d'obbligo una tappa alla Cantina di Venosa, nata nel 1957: l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata, tra le più importanti del Sud e vincitrice di numerosi premi. Qui l'Aglianico è prodotto in un gran ventaglio di interpretazioni e le etichette rinsaldano il legame con il territorio portando nomi come Tansillo, Gesualdo, Terre d'Orazio o Carato Venusio. Ogni agosto, per la notte di San Lorenzo, la Cantina organizza Riflessi di stelle, un evento che mixa la degustazione di Aglianico con musica e astronomia. Non si può lasciare il Vulture senza aver visto i laghi di Monticchio, che occupano le bocche dell'antico vulcano, eletti dal Fai come Luoghi del Cuore.

Nella terra di Orazio

IN VIAGGIO NELLA
BASILICATA DEL VULTURE
ALLA SCOPERTA DI POETI,
ANTICHITÀ E INARRIVABILI
PRELIBATEZZE

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini,
foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina
Elena Tettamanzi

PASTA ALL'ORAZIANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

320 g tra cavatelli, orecchiette e strascinati – 700 ml di passata di pomodoro – 350 g di salsiccia lucana tagliata a punta di coltello – 2 mozzarelle fiordilatte – 120 g di pecorino lucano grattugiato con la grattugia a fori grossi – 1 cipolla dorata – peperoncino in polvere – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela con 2 cucchiai di olio in un'ampia casseruola, preferibilmente in terracotta. Spellate la salsiccia, dividetela in tocchetti e rosolateli bene

nel soffritto. Poi aggiungete il vino e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti. Unite la passata di pomodoro e proseguite la cottura per 15 minuti; se necessario, regolate di sale (la salsiccia lucana è piuttosto sapida).

2 Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Disponete in un'ampia ciotola le mozzarelle tagliate a pezzetti e copriteli con 2 mestoli di sugo alla salsiccia.

3 Scolate la pasta, rovesciatela nella ciotola, unite il sugo rimasto e metà del pecorino, poi mescolate. Servite e completate i piatti con un pizzico di peperoncino e il pecorino rimasto. Se vi piace, accompagnate con un buon vino rosso, come l'Aglianico del Vulture.



La cucina del poeta

Questo piatto fa parte della tradizione gastronomica della Basilicata e, non a caso, l'ingrediente principale è la salsiccia lucana, che persino il poeta latino Orazio (nato a Venosa) cita nei suoi testi. È preparata con carne di maiale tritata "a punta di coltello", condita con sale, semi di finocchio, pepe e polvere di peperoncino piccante (oppure, nella versione dolce, con polvere di peperone) e poi insaccata in un budello naturale di maiale.

D.O.P MONTI IBLEI E I.G.P. SICILIA

Coltiviamo il cambiamento.

La storia del nostro territorio è scritta nelle pieghe degli ulivi, con le radici che affondano nella terra e i rami che guardano al cielo. Da loro nascono prodotti unici, che portano nel futuro il sapore della tradizione.



SICILY EXPERIENCE OLIVOIL

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2022 - BANDO Sottomisura 3.2

"Sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno"



grandi PIATTI

UNA SELEZIONE
DI MAIN COURSE
IMPORTANTI A BASE
DI MOLLUSCHI,
CROSTACEI E PESCI.
ANCOR PIÙ SPETTACOLARI
GRAZIE AL TOCCO
POLICROMO
DELL'ORTO ESTIVO

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella
Pavanello, foto del cibo di Felice Scoccimarro,
styling di Ambra Poli



An aerial photograph of a rugged coastline. The water is a vibrant turquoise color, transitioning to a deeper blue further out. A small white inflatable boat with several people inside is anchored in the shallow water. The shoreline is composed of large, light-colored rocks and a pebbly beach. A steep, rocky cliff with sparse green vegetation rises from the water's edge. The overall scene is serene and scenic.

DI MARE

LINGUINE CON VONGOLE, PISTACCHI E CONCASSE DI POMODORI AL LIMONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

**480 g di linguine – 2 kg di vongole veraci
– 400 g di pomodori ciliegini – 12 pomodori
secchi – 25 g di pistacchi sgusciati e spellati
– 1 limone biologico – 3 ciuffi di prezzemolo
– 8 steli di erba cipollina – 1 peperoncino
fresco piccante – 1 spicchio d'aglio – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe**

1 Mettete le vongole a bagno in acqua fredda salata per 2 ore (cambiatela 2-3 volte). Intanto, lavate i ciliegini e tagliateli a cubetti. Tritate separatamente i pomodori secchi e il prezzemolo lavato. Tagliuzzate l'erba cipollina. Lavate il limone e grattugiate la scorza. Tritate grossolanamente i pistacchi.

2 Scaldate 60 ml di olio in una larga padella con l'aglio sbucciato e schiacciato e il peperoncino a rondelle privato dei semi. Unite le vongole, cuocete coperto a fiamma viva per 3 minuti (scuotete ogni tanto la padella) o finché le conchiglie si aprono. Prelevatele con un mestolo forato e sgusciatene poco più della metà. Filtrate il liquido di cottura con un colino foderato con una garza.

3 Lessate le linguine in abbondante acqua bollente salata. Intanto, rosolate i ciliegini con 1 cucchiaio d'olio, unite i pomodori secchi e il liquido delle vongole e lasciatelo parzialmente evaporare; regolate di sale se necessario. Scolate le linguine al dente, rovesciatele su ciliegini e spadellate brevemente. Aggiungete tutte le vongole, mescolate e servite. Completate con le erbe, la scorza del limone e i pistacchi.



CALAMARI RIPIENI CON CAPONATINA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 40 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

8 calamari (800 g circa totale) – 2 peperoni rossi e 1 giallo – 1 melanzana – 2 cipolle bionde – 100 g di mollica di pane di grano duro semi raffermo – 5 cucchiaini di pinoli – 3 cucchiaini di uvetta – 1 cucchiaio di pasta di acciughe – 2 spicchi d'aglio – qualche stelo di erba cipollina – 2 ciuffi di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite peperoni e melanzana, lavateli e riduceteli a tocchetti tenendoli separati. Sbucciate le cipolle, tritatele grossolanamente e fatele stufare in una padella con 4 cucchiaini di olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato per 5 minuti. Salate, mescolate e trasferite in una ciotola. Pulite la padella con carta da cucina, unite 4 cucchiaini di olio e cuocete la melanzana a fuoco vivo per 4 minuti. Salatela e trasferitela in un'altra ciotola. Ripetete i passaggi con i peperoni e poi aggiungeteli alla melanzana. Unite metà delle cipolle, mescolate e disponete il tutto in un'ampia teglia.

2 Staccate i tentacoli dei calamari e privateli di occhi e becco. Pulite le sacche e lavatele con i tentacoli. Tritate metà dei tentacoli e saltateli in padella per 1 minuto con 1 cucchiaio d'olio, trasferiteli in una ciotola. Frullate grossolanamente la mollica di pane e unitela ai tentacoli rosolati. Tostate i pinoli in un padellino e unitene 2 cucchiaini al mix di verdure e 3 ai tentacoli rosolati con anche l'uvetta, 1 ciuffo di prezzemolo e l'aglio rimasto tritati, le cipolle restanti, l'erba cipollina tagliuzzata finemente e la pasta di acciughe, pepate e regolate di sale. Mescolate bene e farcite i calamari con il composto riempiendoli per 3 quarti; chiudeteli con uno stecchino.

3 Scaldate un po' d'olio in una larga padella antiaderente e rosolate i calamari ripieni a fuoco molto vivace 1 minuto circa per parte. Trasferiteli nella teglia con le verdure, unite i tentacoli rimasti e infornate a 180° per 25 minuti. Guarnite con il prezzemolo restante sminuzzato e servite.





ZUPPA DI PESCE AL FINOCCHIETTO E ZAFFERANO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

500 ml di passata di pomodoro – 400 g di pesce da zuppa a tranci (scorfanetto, merluzzetto e altro secondo disponibilità) – 300 g di cozze – 300 g di vongole – 6 mazzancolle – 6 gamberi rossi – 4 polipetti puliti – 2 cipolle bionde – 1 piccolo finocchio – 3 spicchi d'aglio – 1 peperoncino fresco – 1 ciuffo di finocchietto – 2 bustine di zafferano – 750 ml di brodo di pesce – 250 ml di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – pane tostato a fette per accompagnare

1 Preparate le vongole come indicato nella ricetta delle linguine. Lavate e raschiate bene le cozze. Mettete vongole e cozze in una larga padella con 1 spicchio d'aglio sbucciato e il brodo di pesce caldo e cuocete coperto per 3 minuti scuotendo ogni tanto la padella.

Prelevate le conchiglie con un mestolo forato e filtrate il liquido di cottura con un colino foderato con una garza.

2 Scaldate 2 cucchiaini di olio a fiamma medio-bassa e cuocete gamberi e mazzancolle per 3 minuti; prelevateli e teneteli da parte.

3 Pulite finocchio e cipolle e tritateli.

In un'ampia pentola dal fondo spesso scaldate 4 cucchiaini di olio con gli spicchi d'aglio rimasti sbucciati e schiacciati e il peperoncino a rondelle. Unite finocchio e cipolle e fateli stufare a fiamma lenta per 5 minuti mescolando spesso. Poi aggiungete il vino, il brodo delle conchiglie, la passata di pomodoro e lo zafferano. Salate, pepate, portate al limite del bollore e unite i polipetti: proseguite la cottura a fuoco dolce per 15 minuti mescolando ogni tanto.

4 Aggiungete i pesci a tranci e, dopo 5 minuti, i gamberi, le mazzancolle e le conchiglie: mescolate delicatamente e per 1 minuto affinché tutto riprenda calore. Fuori dal fuoco, condite con un giro d'olio a crudo, il finocchietto spezzettato e una macinata di pepe. Servite la zuppa ben calda accompagnata dal pane tostato.







GRAN FRITTO CON MAIONESE PICCANTE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

400 g di gamberi rosa – 200 g di anelli di calamari – 200 g di alici – 200 g di acquadelle (latterini) – 6 piccole sogliole spellate – 1 melanzana lunga – 6 piccole zucchinette con il fiore – 1 manciata di fagiolini – 2 limoni – 12 foglie di salvia grandi – 400 ml di maionese – 200 g di farina – 2 cucchiaini di paprica dolce – 1-2 cucchiaini di salsa al peperoncino – 3 litri di olio di semi di arachide – sale in fiocchi

1 Mescolate la maionese con la salsa piccante e conservatela in frigo. Lavate e asciugate bene le verdure e la salvia. Riducete la melanzana a fettine e tagliate le zucchine e il loro fiore a metà nel senso della lunghezza. Spuntate i fagiolini. Eviscerate le alici e privatele della testa. Lavate tutti i pesci e tamponateli senza asciugarli del tutto (sennò la farina non si attacca).

2 Mescolate la farina con la paprica, passatevi tutti i pesci e poi scuoteteli in un colino per eliminare la farina in eccesso. Scaldate l'olio a 180° in un'ampia padella. Intanto preparate più vassoi ricoperti di uno spesso strato di carta da cucina.

3 Friggete le verdure, poche per volta, fino a doratura. Sgocciolatele sui vassoi e mantenetele al caldo nel forno a 100°. Ora friggete i pesci allo stesso modo: 2 minuti per i gamberi, i calamari e le soglioline; poco di meno le alici e le acquadelle. Sistemate pesci e verdure su un grande piatto da portata riscaldato e salate. Servite subito accompagnando con la maionese e i limoni a spicchi.

Tessuto in lino grezzo blu tinto
a mano di Hue table stories,
piatto in ceramica grezza
smaltata blu e ciotolina
in ceramica smaltata bianca
Francesca Reitano ceramica.
Indirizzi a pagina 130

PAGELLI CON OLIVE E POMODORINI ARROSTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

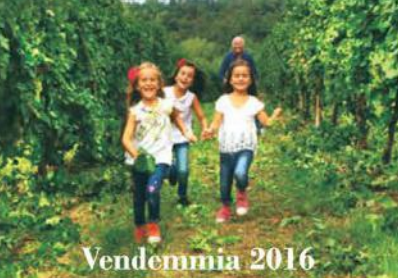
2 pagelli da circa 600 g ciascuno puliti e squamati – 800 g di pomodori ciliegini a grappolo – 100 g di olive verdi grandi – 100 g di olive Kalamata – 1 mazzetto di timo – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite i pesci all'interno con sale, pepe, qualche rametto di timo e un ciuffetto di rosmarino. Sciacquate i pomodorini senza staccarli dal grappolo.

2 Scaldate 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente e rosolate le olive verdi per 2 minuti, aggiungete le Kalamata e proseguite la cottura a fuoco basso per 1 minuto.

3 Ungete con olio una teglia antiaderente appoggiatevi i pagelli e i grappoli di pomodorini e condite tutto con sale e pepe. Unite le olive e ancora un po' di timo e rosmarino, condite con un giro d'olio e infornate per 25 minuti. Sfilettate i pesci e serviteli con i pomodorini.





Vendemmia 2016



Vendemmia 2017



Vendemmia 2018



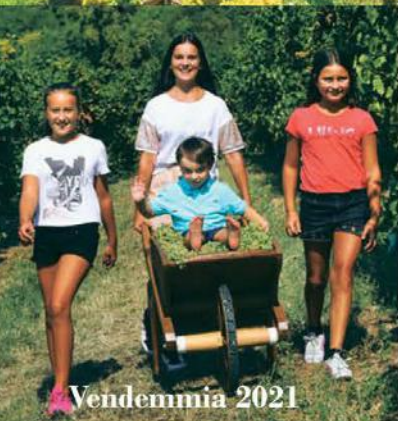
Vendemmia 2019



Vendemmia 2023



Vendemmia 2020



Vendemmia 2021



Vendemmia 2022

Orgoglio di Famiglia

Brut
Aneri



Aneri N.1
"Lucrezia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c.



Aneri N.3
"Giorgia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c.



Aneri N.5
"Ludovica"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c.



Aneri N.7
Biologico
"Leone"

Asolo Prosecco Superiore D.o.g.c.



A SINISTRA FOTO COURTESY AZIENDA BONAMINI

Insalate di cereali: l'olio giusto

RISO, FARRO, ORZO E QUINOA MA ANCHE COUS COUS E BULGUR SONO LA BASE DI DELIZIOSI PIATTI FREDDI CON TANTE VERDURE DA ESALTARE CON UN FILO DI EXTRAVERGINE PIÙ O MENO INTENSO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Quando arriva il caldo e passa la voglia di trascorrere troppo tempo ai fornelli o di accendere il forno, le insalate diventano protagoniste. E non solo quelle di verdure: si possono aggiungere anche dei cereali o farne la base portante del piatto. Non è necessario limitarsi alla solita insalata di riso: le combinazioni possibili sono tante, grazie alla grande varietà di cereali, inclusi quelli naturalmente privi di glutine come miglio e quinoa, che si aggiungono a riso, farro o orzo, tutti buonissimi anche da freddi. Per dare sapore e garantire che chicchi e grani restino ben sgranati l'ideale è aggiungere un

buon olio extravergine d'oliva: con le sue tante sfaccettature di aromi e tonalità, arricchisce ulteriormente la combinazioni di ingredienti, esaltando i sapori già presenti. Ma, tramite una breve infusione, può anche aiutare a veicolare i profumi di erbe officinali, agrumi, aglio o altri componenti che rendono più vivace il risultato finale. L'utilizzo a crudo poi ne valorizza tanto il profilo aromatico quanto le proprietà nutrizionali.

L'ideale è condire l'insalata di cereali appena fatta senza esagerare con la quantità di olio, aggiungendone poi un altro po' al momento di mangiarla per ravvivare freschezza e aromi. E, come sempre, l'olio va scelto in accordo a quanto c'è nel piatto. L'orzo, ad esempio, si sposa bene con ortaggi saporiti (magari anche grigliati), pomodorini ed erbe aromatiche, ma pure con le acciughe o un pesto di rucola, sottolineati da oli profumati e vivaci, con un piccante *segue >*

LA NUOVA GUIDA ALLE ETICHETTE DI QUALITÀ

È arrivata in libreria la Guida agli extravergini 2024 di Slow Food, che da 24 anni racconta prodotti, storie e territori dell'olio. Annovera 686 tra frantoi, aziende agricole e oleifici per 1071 oli extravergini di qualità da tutta l'Italia, Piemonte incluso (per la prima volta), ma anche Canton Ticino e Slovenia. Ne esce una fotografia puntuale della produzione nazionale con tante eccellenze, nonostante l'annata difficile. Aumentano i produttori della filiera biologica e quelli che aderiscono al Presidio degli Olivi secolari. Tra i riconoscimenti assegnati, oltre alle Chioccioline per le aziende più vicine ai valori di Slow Food, il premio in memoria di Diego Soracco, grande esperto di oli ed ex curatore della guida, attribuito a Nico Sartori della Fattoria Altomena a Pelago (FI).

EXTRALUCCA SUMMER ALL'OMBRA DEL LOGGIATO

Dal 28 giugno al 31 agosto, nella città toscana circondata dalle antiche mura, torna la manifestazione estiva di Extralucca, ideata da Fausto Borella (fondatore dell'Accademia Maestrod'olio e divulgatore televisivo) che quest'anno compie dieci anni. Tutti i giorni, con ingresso gratuito, il Loggiato Pretorio che si affaccia sulla piazza di San Michele ospita i banchi di assaggio di oli extravergini d'oliva di 25 tra le migliori aziende italiane e anche i vini di 10 grandi cantine. Inoltre, un angolo gourmet è dedicato agli assaggi di crudi di pesce, ostriche, carpacci e salumi della Garfagnana. L'8 luglio, poi, l'Antico Caffè delle Mura ospita la cena di gala con la premiazione del concorso Maestrod'olio, che seleziona gli oli più meritevoli e accattivanti.

COUS COUS CON OLIVE E MENTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25
MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

**300 g di cous cous
precotto – 2 cipollotti
– 1 pomodoro – 1/2
peperone giallo – 1/2
limone – 4 cucchiaini di
olive nere – 1 mazzetto
di menta – 1 mazzetto
di prezzemolo – olio
extravergine d'oliva
delicato (come il Veneto
Valpolicella Dop) – sale**

1 Mettete il cous cous in un'insalatiera e versate sopra 300 ml di acqua calda (non bollente) leggermente salata. Mescolate delicatamente con una forchetta e lasciatelo riposare coperto finché i granelli si saranno gonfiati. Occorreranno circa 10 minuti.
2 Scaldate in una padella grande 2 cucchiaini di olio, rovesciatevi il cous cous e fatelo saltare per 2-3 minuti, sgranandolo con un forchettone di legno. Toglietelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare,

quindi riversatelo nell'insalatiera pulita. Conditelo con un filo di olio e il succo del limone. Lasciate insaporire il cous cous per 10 minuti.

3 Mescolate in una ciotola i cipollotti, il pomodoro e il peperone giallo puliti e tagliati a dadini. Unite 2 cucchiaini di menta e prezzemolo tritati e 2 cucchiaini di olio. Condite il cous cous con il mix di verdure preparate. Aggiungete le olive e mescolate. Lasciate riposare per un quarto d'ora prima di servire.



presente ma non eccessivo, come un olio da Itrana o da Ravece. Rustico e dalla consistenza tenace, anche il farro chiede condimenti piuttosto robusti, magari a base di legumi, ortaggi e formaggi esaltati da un olio intenso dal punto di vista aromatico ma più delicato al palato, come un equilibrato blend del Lago di Garda. Il riso – ma anche il miglio e la quinoa, entrambi dal sapore che tende al dolce e leggermente nocciolato – è molto versatile. In versione fredda il consiglio è di abbinare verdure di stagione dal sapore delicato e fresco, come zucchine e fagiolini, aggiungendo qualche dadino di formaggio saporito, come feta o caprini freschi, e delle erbe aromatiche come la menta, o un pesto di basilico. In questo caso, è perfetto un extravergine piuttosto delicato, dalle note erbacee e poco amaro, come un blend calabrese a base di Carolea. Oppure, si può usare un olio aromatizzato che rafforzi gli aromi delle erbe scelte come ingrediente.

Abbinamenti perfetti

Terre di San Mauro Biologico, Olearia San Giorgio, San Giorgio

Morgeto (RC) Da olive di varietà calabresi (Carolea, Ottobratica, Sinopolese e Roggianella), è un fruttato medio-leggero spiccatamente erbaceo. Condisce insalate di riso con formaggi freschi ed erbe aromatiche (bottiglia da 500 ml, 16,80 euro).

Ravece, Sabino Basso, San Michele di Serino (AV) Dalla cultivar omonima, un fruttato medio-intenso con note erbacee e di pomodoro verde. Intensi ma equilibrati al palato l'amaro e il piccante, con sentori di foglia di pomodoro e carciofo. Ideale su un'insalata di orzo con verdure grigliate (bottiglia da 500 ml, 16,90 euro).

Veneto Valpolicella Dop, Frantoio Bonamini, Ilasi (VR)

Blend di olive di varietà Grignano e Favarol, ha uno spiccato carattere vegetale e note aromatiche di lattuga e sedano, basilico e menta. Equilibrato ed elegante, arricchisce in maniera ottimale insalate a base di farro e ortaggi estivi (bottiglia da 500 ml, 12,50 euro).



ALTE CREAZIONI.



*Risotto con riso Rosa Puro, fragole rosse, lamponi e burrata
su origini.risovignola.it*



Origini CAPOLAVORI DI NATURA

Infinite interpretazioni di gusto, in una gamma di sei risi eccellenti. Pregiate varietà italiane lavorate a pietra e risi internazionali di altissima qualità. Per liberare l'estro e assaporare la bellezza.

RISO
VIGNOLA
1880



INCONTRI



Orto

E TECNOLOGIA DENTRO LO STESSO CUORE

INTIMITÀ, NATURA, TANTA PASSIONE
E UNA CUCINA DI RICERCA, PIENA
DI NOVITÀ E INVENZIONI: COSÌ
IL RISTORANTE FAMIGLIA RANA
PUNTA A OFFRIRE ESPERIENZE
DAVVERO INDIMENTICABILI

di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro



Il ristorante Famiglia Rana, circondato dalla campagna veronese, nell'oasi naturalistica della Valle del Feniletto. Qui a destra, l'interno del locale, che offre il calore di una casa e l'eleganza dei tanti elementi di arte materica e floreale. L'installazione che scende dal soffitto è stata intrecciata con piante e fiori. Sotto, lo chef con la sua brigata.





Lo chef Francesco Sodano posa tra i tavoli del Famiglia Rana. Ricavato in un antico edificio dedicato allo stoccaggio di tabacco e riso, il locale è diviso in tre ambienti. Al piano terra, ci sono sei tavoli e 24 coperti, al piano superiore (foto in alto) un accogliente salottino utilizzabile per eventi privati, mentre al piano inferiore c'è la cantina, anch'essa adibita a ospitare cene speciali.



Famiglia Rana è un luogo che racconta di tante passioni: il gusto per l'arte, la curiosità per la storia, l'amore per la natura e naturalmente la vocazione per il cibo. Fortemente voluto e ispirato da Gian Luca Rana, amministratore delegato del Gruppo Rana, il ristorante stellato di Vallesse di Oppeano (Verona) accoglie gli ospiti con il calore di una vera casa in cui rilassarsi, contemplare i numerosi oggetti di arte contemporanea scelti dal proprietario, le rarità collezionate nel corso di una vita, la grande nuvola che scende dal soffitto intrecciata con fiori e piante e, attraverso le finestre, lasciarsi cullare dai colori della natura.

Condivisione di intenti

Nella cucina di un luogo così amato non poteva che trovarsi a suo agio uno chef ricco di idee, curiosità e passione: in effetti la scelta è caduta su Francesco Sodano, un vero fuoco d'artificio. Di essere talentuoso il 36enne di Somma Vesuviana lo dimostra già da tempo inanellando incarichi prestigiosi in Italia, a Londra e a Los Angeles, lavorando al fianco di Anthony Genovese al Pagliaccio di Roma e di Oliver Glowig all'Aldrovandi Villa Borghese, o in qualità di head chef al Faro di Capo d'Orso di Maiori, sulla Costiera Amalfitana.

Ma di essere anche fortunato deve averlo capito soprattutto quando, a febbraio, è stato chiamato a brillare nel paradiso "a sua misura" offerto dal Famiglia Rana. L'opportunità si è rivelata doppiamente ideale. Il locale infatti, che sorge nell'area naturalistica incontaminata della Valle del Feniletto, ha aperto allo chef infiniti motivi di ispirazione, ed è al tempo stesso affiancato da un laboratorio dotato delle tecnologie più strabilianti e innovative. Mai connubio fu più felice per dare spazio alla sua indomita creatività.

Intorno all'antico edificio, Sodano ha già fatto piantare svariate tipologie di peperoni, zucchine, melanzane e anche cereali antichi appositamente selezionati per i suoi lievitati. Appena più in là, le galline padovane sventolano i bei ciuffi in un'aia immensa, crescono alberi da frutto e le api immagazzinano miele e cera d'api (che usa per la maturazione di alcuni alimenti). In questo luogo dove aironi, anatre e altri uccelli migratori si fermano a riposare, crescono inoltre centinaia di erbe spontanee che ora arricchiscono il menu di note aromatiche.

segue >

PORRO TRA FUMO E CENERE

pag. 31



RISONE ALLO STORIONE

pag. 31



PANE E NUTELLA

pag. 31



SEPPIA SPORCA E CICORIA

pag. 31



Un laboratorio che è già nel futuro

E poi c'è l'altra porta, quella del laboratorio, dove lo chef fa lavorare incessantemente straordinari macchinari: frigoriferi per la frollatura delle lombate di manzo, della selvaggina da piuma e persino dei pesci, che conferiscono alle carni tenerezza e sapore, distillatori, liofilizzatori, strumenti in grado di effettuare ossidazioni, di cuocere a ultrasuoni e a infrarossi. "Gian Luca Rana e io condividiamo la stessa passione per la ricerca e l'innovazione", ci rivela Sodano. I risultati di questo sodalizio regalano un'infinita sequenza di emozioni, esplosioni di gusto intense e mai provate. Al Famiglia Rana il menu principale comprende alcuni piatti signature di Sodano (tra cui il Porro tra fumo e cenere o Pane e Nutella di questo servizio) che lo accompagnano da alcuni anni, altri come il Risone allo storione che segnano le tappe della sua storia. "In Campania lo preparavo con la tracina, a Venezia con il go, un pesce di laguna, mentre al Famiglia Rana ho sperimentato i filetti dello storione". Un secondo menu colpisce gli ospiti con avvincenti riletture di ingredienti mediterranei attraverso tecniche esotiche e internazionali: il Porro viene affumicato sullo yakitori giapponese, un braciere da cucina "caricato" con legna di melo, il Risotto tra la Costiera e l'Oman è irresistibile grazie alla polvere di limone che ha la stessa lavorazione del black lime arabo. Diverse sono pure le proposte vegetali (non per forza vegetariane), che mettono in primo piano le verdure del suo orto.

Abbinamenti inaspettati per piaceri nuovissimi

Altre proposte completamente nuove stanno nascendo nelle stanze del laboratorio per offrire un'esperienza ancora più inaspettata, abbinamenti più insoliti, spericolati eppure sublimi. Come il dessert salato al mais: assembla una pannocchia liofilizzata, una ossidata, crema di mais alla vaniglia, un gelato e poi caviale e foie gras. Come la capasanta con il brodo di prosciutto crudo: il "brodo" viene estratto con cottura a infrarossi ed entra nelle fibre del mollusco per un processo di osmosi amplificandone il gusto. O come l'abalone alla gallega, che è forse il nostro preferito: grazie all'uso degli ultrasuoni Sodano per primo è riuscito ad ammorbidire questo raffinato frutto di mare dalla texture tenace, più noto oltreoceano che nel Mediterraneo, senza cottura. Grazie a lui lo si può gustare con la sua incredibile carica di sapore iodato completamente intatta, concedendosi un'esperienza mai provata prima d'ora.

Nei terreni attorno al ristorante vivono cavalli, animali da cortile e persino alcuni lama. Sotto, l'ultimo tocco al dessert Pane e Nutella. Nato a Somma Vesuviana, lo chef è arrivato al Famiglia Rana lo scorso febbraio. Oltre a vantare un curriculum di grande prestigio, Sodano è un esperto delle più moderne tecnologie applicate all'alta cucina. Per questo Gian Luca Rana, scegliendolo, gli ha messo a disposizione un laboratorio futuristico dove realizzare le sue idee.



PORRO TRA FUMO E CENERE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA

4 porri – 3 limoni non trattati – 200 g di maltodestrina di tapioca (acquistabile online) – 5 g di carbone vegetale (acquistabile online) – 1 spicchio di aglio nero – 1 spicchio d'aglio bianco – 2 cucchiaini di zucchero – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i porri eliminando le radichette e la parte verde, sistemateli interi su una teglia e infornateli a 250° in modalità ventilata per 15 minuti finché risulteranno quasi bruciacchiati. Sfornateli, pelateli e passateli brevemente in padella con un filo d'olio e l'aglio bianco schiacciato.
2 Tagliate i limoni a spicchi, immergeteli in una pentola d'acqua fredda e portate a bollore. Spegnete e ripetete il procedimento ancora 3 volte, sempre partendo da acqua fredda in modo che diventino teneri. Scolateli, riuniteli in una casseruola con lo zucchero e fateli cuocere per 10 minuti, mescolando con una frusta per ottenere una composta.
3 Realizzate la cenere: mescolate maltodestrina e carbone vegetale con un filo d'olio, sale e pepe. Posizionate in ciascun piatto un trancio di porro, adagiatevi sopra tre piccoli cucchiaini di composta di limoni, 3 sottili fettine di aglio nero e coprite con la cenere.

Lo chef arrostitisce i porri su braci di legno di melo con un fornello giapponese chiamato yakitori che dà un gusto affumicato. Il piatto viene completato con un un gel di aglio nero con dashi e agar agar.

RISONE ALLO STORIONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 35 MINUTI

300 g di risoni (pasta di semola) – 200 g di filetto di storione – 40 g di burro – 30 ml d'olio extravergine d'oliva – sale per il brodo 200 g di cipolla – 200 g di sedano – 200 g di carote – una lisca di pesce – olio extravergine d'oliva

1 Fate il brodo: mondate e tritate le verdure e rosolatele in una padella con qualche cucchiaino d'olio. In un altro tegame a bordi alti, rosolate la lisca con un filo d'olio. Trasferite le verdure nel tegame con la lisca, versate 3 litri d'acqua e alcuni cubetti di ghiaccio, lasciate sobbollire per un'ora e filtrate.

2 Cuocete la pasta come se fosse un risotto facendola tostare brevemente in una casseruola senza olio e aggiungendo man mano un mestolino di brodo e un pizzico di sale. Nel frattempo, cuocete al vapore il filetto di storione per 10 minuti e dividetelo in 4 pezzi.

3 Al termine della cottura dei risoni mantecateli con l'olio e il burro. Suddivideteli nei piatti e adagiatevi sopra un pezzo del filetto di storione.

Lo chef guarnisce il piatto con pelle di storione frita, un lingotto di caviale a lamelle e un'emulsione di prezzemolo sbollentato e olio di semi.

SEPPIA SPORCA E CICORIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

300 g di seppie già pulite – 80 g di bottarga di muggine o di tonno – 2 mazzi di cicoria – 50 ml di colatura di alici – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – olio di semi – sale – pepe

1 Fate bollire le seppie intere per 10 minuti, sgocciolatele e trasferitele in una ciotola con acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Scolatele, tagliatele a julienne e conditele con 25 ml di colatura di alici e un filo d'olio extravergine.

2 Mondate la cicoria, lavatela e sbollentatela per 3 minuti. Dividete la cicoria in due parti. Ripassate la prima metà in padella con olio extravergine, gli spicchi d'aglio, un pizzico di sale e una macinata di pepe; spegnete e tritate. Frullate l'altra metà con la colatura di alici rimasta versando a filo l'olio di semi necessario per creare una salsa. Trasferite la salsa preparata in una sac-à-poche.

3 Dividete nei piatti la cicoria ripassata, adagiatevi sopra la

julienne di seppia e terminate con una grattugiata di bottarga. Servite con una piccola quantità di salsa di cicoria su un lato del piatto.

Lo chef completa il piatto con un'emulsione di maionese e nero di seppia. La bottarga è autoprodotta.

PANE E NUTELLA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI

per il pan brioche al cacao 500 g di farina forte W 350 – 200 ml di latte – 2 uova – 120 g di burro – 80 g di zucchero – 1 cucchiaino di miele – 40 g di cacao – 10 g di lievito di birra fresco per il gelato 500 ml di latte – 120 g di pasta (o crema) di nocciole – 80 g di zucchero – 80 g di tuorlo per la finitura tartufo nero – 60 g di burro – 160 g di pasta di nocciole – sale Maldon

1 Preparate il pan brioche. Raccogliete tutti gli ingredienti nella planetaria e impastateli finché il composto risulterà omogeneo. Copritelo e lasciatelo lievitare in frigo per 24 ore. Il giorno successivo, dividetelo in quattro panetti, coprite e lasciate lievitare fuori dal frigo per altre 6 ore.

2 Sistemate i panetti su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli a 180° con modalità ventilata per 25 minuti. Intanto mescolate gli ingredienti del gelato in una casseruola fino a portare il composto a 80°. Spegnete, lasciate intiepidire e versate la crema nella gelatiera; azionate l'apparecchio e preparate il gelato seguendo le istruzioni della vostra macchina.

3 Tagliate i panetti di pan brioche a metà in senso orizzontale in modo da ottenere 8 pezzi e passateli in una padella con il burro su entrambi i lati. Adagiateli caldi sui piatti, aggiungete su ciascuno 20 g di pasta di nocciole, una porzione di gelato, un pizzico di sale Maldon e terminate con una generosa grattata di tartufo.

Le ricette di questo servizio sono state modificate e semplificate dallo chef appositamente per i lettori di Sale&Pepe.



I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Valdobbiadene Millesimato Dry Coste di Mezzodi Docg Col Vitoraz

Dai ripidi vigneti esposti a Mezzodi sono state selezionate le uve Glera destinate a questo Prosecco metodo Charmat che si è aggiudicato il Leone d'Oro alla 64ma edizione del Concorso Nazionale Pramaggiore durante la Mostra Nazionale Vini; al naso richiama bouquet floreali, fruttati e agrumati ed è il perfetto protagonista di brindisi e di festeggiamenti (€13,90).

Rosé Liende Igt Trevenezie La Viarte

Frutto di uve Schioppettino in purezza, il rosé dall'essenza friulana data dal vitigno simbolo del territorio di Prepotto (UD), si distingue per il colore ramato e cristallino. Al naso colpiscono i sentori di frutti di bosco, al palato è fresco, sapido e minerale. Si sposa con verdure, formaggi, carpacci e cucina etnica (4.000 bottiglie, € 19).



Chiaretto Bardolino Doc Zenato

Tra Bardolino e Peschiera, a sud-est del Lago di Garda, nasce il Chiaretto da uve 65% Corvina, 25% Rondinella e 10% Molinara vinificate in "rosa"; dal bel colore corallo, vibrante e floreale, al palato è delicato, fresco ed equilibrato, perfetto come aperitivo, con primi, pesce di lago e carni bianche (€ 14,30).

Pinot Nero Docg Extra Brut Metodo Classico - La Genisia

Il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese è una gemma enologica. La selezione delle uve migliori avviene già nel vigneto e, insieme alla vinificazione con pressatura soffice e all'affinamento di 24 mesi, garantiscono la qualità superiore di questo spumante dal bouquet complesso e intenso e gusto fresco e sapido (€ 18).



Toscana Bianco Igt Vallepicciola

Nel cuore del Chianti Classico si trova una delle realtà vinicole più rappresentative della regione. Questo Chardonnay in purezza ha fermentazione alcolica per il 50% in vasche di cemento e 50% in tonneau, ai quali seguono 12 mesi in barrique di secondo passaggio. Servitelo con formaggi caprini erborinati, frittiture di pesce e carni bianche (€ 55).

Puntay Sauvignon Erste+Neue

il vino alpino Sauvignon fa parte della linea Puntay con certificazione biologica, fiore all'occhiello della cantina del comprensorio del Lago di Caldaro in Alto Adige; di grande complessità, con un eccellente ventaglio aromatico, dotato di sapidità e vivacità, va servito come aperitivo, con antipasti e crostacei (€ 17,80).



Frappato Pettineo Igt vino di contrada - Occhipinti

La cantina siciliana è oggi condotta da Arianna Occhipinti. Dopo gli studi di Viticoltura ed Enologia e numerosi viaggi per le cantine d'Europa, si dedica ai vigneti di famiglia e al recupero di piccole vigne in diverse contrade, tra Gela e Kamarina: Fossa di Lupo, Bombolieri, Pettineo, Bastonaca, Santa Teresa, Terra d'Elia e Santa Margherita. Qui si estendono 30 ettari di vigneto a conduzione biodinamica e qui ha i natali il Frappato Pettineo con fermentazione in vasche di cemento e affinamento di 20 mesi in vasca di cemento ovale da 20 hl. È un rosso fruttato, con tannini setosi e un'acidità sostenuta, protagonista in tavola con coniglio in agrodolce o una grigliata di carne (€ 45).



**Un impasto stirato a mano
in due varianti ricche di gusto,
tutte da scoprire.**

Rendi appetitosa ogni tua pausa quotidiana.
Inizia il tuo viaggio di bontà su
www.saporiepiaceri.it



Liberi di scoprire

intorno a Polignano a Mare

A STRAPIOMBO SULL'ACQUA SMERALDO, LA BELLA LOCALITÀ DELLA COSTA BARESE È IL PUNTO DI PARTENZA PER SCOPRIRE ANTICHI BORGHI E CASTELLI, LE MAESTOSE GROTTI DI CASTELLANA E UNA GASTRONOMIA CHE VA DAL PESCE ALL'ORTO, DAL VINO ALL'OLIO, MANTENENDO LA STESSA GRANDE INTENSITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni.
Si ringraziano i ristoranti Meraviglioso e Il Casalicchio per le ricette e la realizzazione dei piatti



TROCCOLI CON CORNALETTI,
ZAMPINA E ORIGANO

pag. 38





SEPPIA GRATINATA

pag. 38



Il lungomare di Mola di Bari e, a sinistra, il Porto Antico di Monopoli, risalente al Medioevo. A destra, lo chef Michele Panzarini del ristorante Meraviglioso e, in alto, accanto a uno dei suoi piatti, le sculture policrome (in tutto 300) che impreziosiscono l'interno della Chiesa di San Francesco, a Castellana Grotte.



Ventidue chilometri di approdi lunari, arenili di sabbia finissima, faraglioni e grotte: si cambia scenario ogni giorno lungo la costa tra Mola di Bari e Monopoli, sfiorando dune rivestite di macchia mediterranea e pinete, attraversando oliveti, scoprendo le lame, straordinarie gole carsiche che solcano la pianura in direzione del mare e che sono caratteristiche del solo paesaggio pugliese. La più famosa è quella di Polignano a Mare, detta Lama Monachile, che disegna la spiaggia più scenografica di tutte, proprio al centro del paese. Impossibile non innamorarsene, soprattutto quando sdraiati al sole capita di assistere ai tuffi da cardiopalma dei coraggiosi che si lanciano dalle rocce più alte inabissandosi in un mare smeraldo. Il centro storico, costruito su uno sperone roccioso, conserva memorabilia di dominazioni arabe e bizantine, normanne e spagnole. Da visitare, come riassunto di tutte le epoche, la Chiesa Matrice, con facciata romanica, inserimenti gotici, decori rinascimentali e preziosismi barocchi. Città natale di Domenico Modugno, al "Mimmo nazionale" è stato dedicato un monumento che lo ritrae a braccia aperte, come quando cantava "Volare". Verso nord, percorrendo Costa Ripagnola, un lungomare selvaggio punteggiato da trulli abbandonati, si arriva a Mola, un piccolo borgo gioiello, fuori dai soliti circuiti: accanto al suo mercato ittico bello come una galleria d'arte, si visitano un castello angioino e un teatro bomboniera. Verso sud invece si raggiunge Monopoli con un antico porto dei pescatori. Vi sono ancorati i gozzi dipinti di rosso e celeste, i colori della Madonna della Madia, l'icona bizantina che, secondo la leggenda, giunse dal mare ed è custodita tra i marmi barocchi della Cattedrale. Il centro, poi, è una raccolta di chiese superdecorate, di chiassi (tipici cortili) e vicoli scenografici che hanno come destinazione finale i contrafforti di un castello.

Anche l'entroterra è affascinante e ricco di tesori. A Conversano, per esempio, ci si perde nel dedalo di vicoli fino alla piazza della Cattedrale tra archi e palazzi con portali e balconate eleganti. Dopo la tappa a un altro castello, si cerca largo di Corte, il punto più alto della città, per

abbracciare con lo sguardo tutto il paesaggio circostante. E poi c'è Castellana. Chi percorre la Murgia Barese non sospetta che a qualche metro di profondità la natura si sia sbizzarrita scolpendo la pietra carsica e scavando chilometri di cavità: sono le Grotte di Castellana, una delle destinazioni più imperdibili dell'intera la Puglia. Scendendo a 70 metri di profondità, lo scenario è stupefacente, con caverne, canyon, precipizi, stalattiti e stalagmiti. Le grotte sono da scoprire anche di notte, durante le cosiddette Speleonight, gli itinerari guidati che si effettuano al buio, illuminati soltanto dalle luci dei caschi da minatore, e che si concludono nella grande cavità della Grotta Bianca. Tornando all'aria aperta, si attraversano pianure con distese infinite di vigneti e uliveti centenari, si visitano masserie che producono confetture, legumi e farine, si mangia in ristoranti provvisti di orti biologici. Molti cucinano i piatti della memoria utilizzando le materie prime e i prodotti straordinari del territorio, come la burrata e il canestrato, il pane di Altamura e il capocollo di Martina Franca. Per non parlare degli oli da manuale. "I nostri extravergine", racconta Francesco D'Orazio dell'omonimo frantoio di Conversano, "nascono dalla perfetta sintonia tra le varietà di olive locali come la Cima di Mola, la Coratina, la Picholine e la Nociara che sprigionano note vegetali di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche." E i vini? "Primitivo, Nero di Troia, Locorotondo", racconta Nicola Insalata della Cantina Terre Carsiche di Castellana, "sono gli outsider della regione che diventano gli ideali accompagnatori dei nostri piatti più rappresentativi". Ma esiste anche altro: "tra i prodotti d'eccellenza c'è il bianco Cava Bianca", continua, "un blend di Bianco d'Alessano, Chardonnay e Fiano che matura nel buio e nell'umidità costante delle grotte per diversi mesi".

A tavola, troccoli, strascinati e cavatelli sono l'emblema dell'arte pugliese della pasta fresca; le brasciole di carne e la tiella con le cozze sono la dimostrazione di come il racconto culinario della regione spazi dall'entroterra al mare. Per non parlare di quei prodotti da forno come friselle e taralli che hanno ormai conquistato tutta l'Italia.

I suggestivi trulli abbandonati lungo la Costa Ripagnola, un tratto di lungomare selvaggio situato tra le frazioni di Cozze e San Vito, a nord di Polignano a Mare.





TROCCOLI CON CORNALETTI, ZAMPINA E ORIGANO (TRATTORIA IL CASALICCHIO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

250 g di semola di grano duro + quella per la lavorazione (o 300 g di troccoli pronti) – 300 g di zampina (insaccato di carne mista) – 12 pomodori ciliegini – 500 g di cornaletti (peperoni friggibili) – 1 spicchio d'aglio – origano secco – 4 foglie d'alloro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Impastate la semola aggiungendo circa 100 ml d'acqua tiepida a filo; l'impasto dovrà essere ben compatto. Stendetelo subito allo spessore di 1/2 cm, spolverizzatelo con altra semola e tagliate i troccoli con l'apposito mattarello rigato (troccolatura), oppure arrotolando la pasta e ricavando tanti spaghetti spessi 3-4 mm. Spolverizzate i troccoli di semola e copriteli.

2 Mondate i cornaletti eliminando i semi e tagliateli a striscioline. Private del budello la zampina e dividetela in tocchetti. In una padella rosolate l'aglio schiacciato con qualche cucchiaino d'olio, una presa di origano e i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche minuto aggiungete l'alloro, la zampina, i cornaletti e fate saltare il tutto per 10 minuti.

3 Coprite la padella abbassando la fiamma al minimo e continuate a cuocere sino all'appassimento del peperone (altri 10 minuti circa). Nel frattempo, lessate i troccoli in acqua salata, scolateli al dente e fateli saltare in padella con cornaletti e salsiccia.

SEPIA GRATINATA (RISTORANTE MERAVIGLIOSO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

4 seppie da 150 g l'una già pulite – olio extravergine d'oliva per la peperonata 400 g di peperoni – 40 ml di aceto di vino bianco – 30 ml di olio extravergine d'oliva – 20 g di

capperi – 5 g di prezzemolo tritato – 30 g di olive denocciolate – sale – pepe per la panure 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 100 g di pane in cassetta grattugiato – 1 spicchio d'aglio tritato – 60 ml di olio extravergine d'oliva

1 Infornate i peperoni sulla placca con carta da forno per 10 minuti a 180°. Lasciateli raffreddare in un contenitore ermetico e privateli della pelle. Tagliateli a striscioline, unite capperi e olive tritati e conditeli con olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe.

2 Fate la panure: mescolate parmigiano, pangrattato, aglio tritato e olio. Disponete le seppie in una teglia con un filo d'olio e copritele con la panure; infornate a 200° per 10 minuti.

3 Adagiate sul fondo del piatto la peperonata e copritela con le seppie. Se vi piace, profumate con foglioline di basilico.

POLPO IN PIGNATA (RISTORANTE MERAVIGLIOSO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 10 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

2 polpi da 500 g l'uno, già puliti e privati di becco e occhi – 200 g di pomodorini – 200 g di cipolle – 100 g di carote – 100 g di sedano – 200 g di patate – 3 foglie d'alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate i polpi a metà. Mondate e lavate i pomodorini, le cipolle, le carote, il sedano, le patate e tagliateli a pezzi grossi.

2 Mettete le verdure, i polpi e l'alloro in una pignata di coccio con qualche cucchiaino d'olio, sale e pepe. Chiudete con un semplice foglio di alluminio (in modo che passi un filo d'aria) e fate cuocere a fuoco dolce per circa 2 ore.

3 A cottura ultimata, separate il polpo dal fondo e lasciatelo raffreddare. Passatelo quindi in padella con un filo d'olio per arrostarlo leggermente. Intanto frullate le verdure ottenendo una salsa liscia e senza impurità. Suddividete la salsa nei piatti e adagiatevi sopra il polpo. Lo chef accompagna il piatto con cicorie ripassate, timo, menta e altre erbe aromatiche.

TACCUINO DI VIAGGIO

MERAVIGLIOSO
LARGO GELSO 16, POLIGNANO A MARE,
TEL. 080 4249509
IN CARTA, TARTARE DI GAMBERO
ROSSO E FRISSELLE, ORECCHIETTE
CON MELANZANE, POMODORO
INFORNATO E RICOTTA SALATA.
VI ABBIAMO FOTOGRAFATO LA SEPIA
GRATINATA E IL POLPO IN PIGNATA.

IL CASALICCHIO
VIA CASALICCHIO 22, CASTELLANA
GROTTE (BA) TEL. 080 4965868
PER NOI HA CUCINATO I TROCCOLI.
IN MENU ANCHE BRASCIOLE DI
CAVALLO, CAPOCOLLO DI MARTINA
FRANCA CON BURRATINA, CARTELLATE
CON GELATO AL VINCOTTO.

VITA PUGLIESE
VIA OSPEDALE 15, CONVERSANO
VOLTE A BOTTE, LUCI DA FESTA
POPOLARE E CUCINA LOCALE:
CREMA DI FAVE CON CARDONCELLI,
TORCINELLI DI AGNELLO, ORECCHIETTE
CON CREMA DI DATTERINO GIALLO
E CACIORICOTTA, POLPO ARROSTITO
CON CREMA DI PISELLI.

AL BEL PAESE
VIALE PIERO DELFINO PESCE 14/16,
MOLA DI BARI, TEL. 080 2373148
VISTA SUL MARE E PIATTI IN EQUILIBRIO
TRA LA TRADIZIONE (TIELLA DI RISO,
PATATE E COZZE, FAVE E CICORIA)
E L'INNOVAZIONE (SFORNATO
DI PATATE CON RICOTTA E ALICI).

PASTIFICIO ARTIGIANALE MOLESE
C.SO UMBERTO I 61, MOLA DI BARI
DAL LABORATORIO, A VISTA, ESCONO
PACCHERI, ORECCHIETTE, STRASCINATI
E PASTE RIPIENE.

LIEVITERIA
VIA CIMITERO 2, CASTELLANA GROTTE
BIRRE BIONDE, ROSSE E SCURE
RICAVATE DA MALTI LOCALI.

TERRE CARSICHE
VIA MAESTRI DEL LAVORO 6/8,
CASTELLANA GROTTE
CANTINA CENTENARIA E VINI
DA VITIGNI AUTOCTONI: MINUTOLO,
VERDECA E PRIMITIVO.

I SAPORI DEL LATTE
VIA RISORGIMENTO 21/23, CASTELLANA
MOZZARELLE, CANESTRATI E BURRATE
DAL LATTE DEI PASCOLI DELLA MURGIA.

IL SUPER MAGO DEL GELO
PIAZZA GARIBOLDI 22, POLIGNANO
DA PROVARE, IL CAFFÈ CON SCORZA
DI LIMONE, PANNA E AMARETTO.

PANIFICIO MANCINI
VIA MARCHIONE 2, CASTELLANA
FRISSELLE, INTORCHIATE E TARALLI.

FRANTOIO D'ORAZIO
VIA DELL'ULIVO 1, CONVERSANO
OLI MONOVARIETALI E BLEND,
IN BOTTIGLIE DI DESIGN.

SERRAGAMBETTA
VIA CONVERANO 204, CASTELLANA
ACQUISTI A METRI ZERO DI LEGUMI,
FARINE, OLIO, CONFETTURE,
COMPOSTE E SUGHI.



POLPO
IN PIGNATA

La statua in bronzo alta 3 metri che ritrae Domenico Modugno, nato a Polignano nel 1928, nell'atto di abbracciare il suo paese e intonare "Volare". In basso, da sinistra a destra: il Castello di Carlo V, a Monopoli, edificato nel '500 inglobando una chiesa del X secolo; il birrificio la Lieviteria, a Castellana Grotte e gli interni del ristorante Vita Pugliese, a Conversano.



L'eccellenza del gusto



Il grano **Senatore varietà Cappelli** è la nostra spiga all'occhiello. Siamo stati i primi a credere fermamente nel ritorno sulle tavole degli italiani di questa pregiatissima varietà di grano duro. Perché il **Senatore varietà Cappelli** non è solo emblema di gusto e bontà, ma è anche il protagonista di una rinnovata storia di eccellenza e sostenibilità.

ANTICO GRANO ITALIANO

SENATORE
varietà **CAPPELLI**

SCOPRI DI PIÙ SU QUESTO GRANO >>



 **SIS**
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

dal campo alla tavola.



Coltiviamo prodotti di alta qualità ottenuti attraverso un'agricoltura innovativa, sostenibile, capace di valorizzare le eccellenze della filiera agro-alimentare italiana e di tutelare il territorio e le risorse naturali del Paese.

SIAMO LA PIÙ GRANDE AZIENDA AGRICOLA D'ITALIA



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**
coltiviamo
bontà

È un progetto di

BF 
BEST FIELDS, BEST FOOD.



SAGRE D'ITALIA



Da sinistra: la Sagra dei maccheroncini di Campofilone (Fermo), chiacchiere alla Festa del salame di Monte Isola (Brescia), grigliata alla Sagra della pezzata di Capracotta (Isernia), danze al Maggio olivetese di Oliveto Lucano (Matera), la Festa della focaccia di Recco (Genova) e ancora i maccheroncini di Campofilone.



Da sinistra:
preparazione al
Festival della
polenta di Storo in
Trentino, frittura
alla Sagra del pesce
a Zapponeta
(Foggia), tavolata
alla Sagra dei
maccheroncini a
Campofilone
(Fermo), alcuni
piatti della Festa
delle cape
(cannolicchi) a
Lignano Sabbiadoro
(Udine), convivio
alla Sagra dei
Ciccimmaretati di
Stio (Salerno), la
Sagra del pesce di
Porto di Castiglione
del Lago (Perugia).



SONO OCCASIONI UNICHE PER SCOPRIRE PREPARAZIONI E PIATTI IDENTITARI CHE RACCONTANO LA STORIA DEI PICCOLI BORGHI: UNA VOLTA ALL'ANNO CHIAMANO A RACCOLTA I CITTADINI TRASFORMATI IN ENTUSIASTI CUOCHI E PROVETTI DEGUSTATORI PER ALLEGRE TAVOLATE MOLTO POP

a cura di Silvia Bombelli, testi di Luca Cesari, foto reportage di Donatella Alquati e Giorgio Mininno, foto dei piatti di Francesca Moscheni, ricette di Alessandra Avallone, styling di Francesca Salvemini

Le sagre affondano le loro radici nelle antiche festività religiose che scandivano il calendario durante l'anno, come dimostra il termine stesso, derivato dal latino "sacer", cioè "sacro". Queste festività segnavano momenti chiave dei lavori agricoli, come l'inizio della semina, la fine del raccolto, le vendemmie, le fioriture e altri eventi cruciali per l'economia di un territorio. Storicamente coincidevano con le feste religiose, in particolare quelle

patronali, in una commistione di sacro e profano.

Il cibo è spesso il filo conduttore che unisce questi due mondi: da un lato il rituale delle celebrazioni, dall'altro la convivialità che coinvolge tutti i partecipanti. Le sagre sono momenti di festa collettiva, dove le consuete regole del pasto vengono sovvertite. Non è un pranzo in famiglia, né una cena al ristorante: in piazza si mangia tutti insieme, e ai fornelli non ci sono cuochi *segue >*





professionisti, ma semplici appassionati. Partecipare a una sagra significa sentirsi parte di una comunità, anche solo per poche ore.

Queste feste celebrano l'identità di un territorio, mettendo in risalto le specialità locali, vero e proprio tesoro della provincia italiana: ormai non c'è paese che non rivendichi un piatto tipico, un formaggio, un salume o un ortaggio dalle caratteristiche ineguagliabili. Non importa se i prodotti abbiano radici più o meno antiche, la sagra è il momento per raccontarli, cucinarli e servirli all'interno di un clima di autentica festa popolare.

Le specialità gastronomiche celebrate nelle sagre sono spesso già molto famose, come il tartufo d'Alba o l'anguilla di Comacchio. Tuttavia, a volte sono proprio le sagre a creare la fama di una specialità, come nel caso

degli arrosticini abruzzesi. Originariamente, erano piccoli spiedini preparati durante le feste che segnavano l'inizio della transumanza, utilizzando la carne delle pecore che non sarebbero riuscite ad affrontare il lungo cammino verso la Puglia. Quasi una necessità, più che un prodotto tipico, e di sicuro nessuno avrebbe potuto prevedere il loro enorme successo odierno.

L'aspetto più interessante delle sagre è la valorizzazione di questi prodotti tipici o delle preparazioni gastronomiche locali, spesso sconosciute al di fuori del loro territorio. È uno dei pochi momenti in cui si possono assaggiare le specialità autentiche cucinate secondo la tradizione locale. Un esempio è il "chiodo di maiale", celebrato a Quercia, una piccola frazione di Aulla. Questo piatto deriva da un'usanza contadina

GHIOTTI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

VALLE D'AOSTA **SAGRA DELLA FAVÒ**

AYMAVILLES
27-28 LUGLIO
FÊTA DI TRIFOLLE
ALLEIN, LOCALITÀ
CHAMPLAN
30 AGOSTO
- 1° SETTEMBRE

PIEMONTE **SAGRA DELLA RANA**

VERCELLI, RIONE
CAPPUCCINI
29 AGOSTO
- 1° SETTEMBRE

LIGURIA **FIERA DELL'AGLIO**

DI VESSALICO
VESSALICO (IM)
2 LUGLIO
SAGRA DEL PANSOTO
E DEL RAVIOLO
FONTANEGLI
DI GENOVA
13 LUGLIO

LOMBARDIA

FESTA DEI
PIZZOCCHERI
TEGLIO (SO)
26-28 LUGLIO

VENETO **SAGRA DEL PESCE**

CHIOGGIA (VE)
12-21 LUGLIO
EMILIA-ROMAGNA
FIERA DELLO
SCALOGNO
RIOLO TERME (RA)
20-21 E 27-28 LUGLIO

TOSCANA

SAGRA DEL
CUNIGLIOLO FRITTO
LA SERRA (PI)
1-4, 8-11, 15-18, 22-25
AGOSTO

UMBRIA **SAGRA DEL**

MAZZAFEGATO CON
FIORE DI ZUCCA
CITTÀ DI CASTELLO
(PG)
10-14 LUGLIO
SAGRA DELLA FOJATA
E DELL'ATTORTA
SELLANO (PG)
11-14 AGOSTO
SAGRA DEI BIGOLI E
DEI PRODOTTI DEL
PARCO DEL MONTE
CUCCO

COSTACCIARO (PG) 15-17 AGOSTO

MARCHE
SAGRA DELLA
CRESCIA SUL PANARO
CASTELPLANIO (AN)
11-14 LUGLIO
ASCOLIVA FESTIVAL
ASCOLI PICENO
10-21 AGOSTO

LAZIO
SAGRA DELLE
STRENGOZZE
CANTALICE (RI)
22-25 AGOSTO

SAGRA DELLA

TELLINA
OSTIA (RM)
23 AGOSTO
- 1° SETTEMBRE
ABRUZZO
SAGRA DELLA
FRITTELLA
ORNANESE
ORNANO GRANDE (TE)
18-21 LUGLIO
SAGRA DELLA
RANOCCHIA
ORTUCCHIO (AQ)
3-4 AGOSTO



Da sinistra: cucina da campo alla Sagra della pezzata di Capracotta (Isernia), padellate di peperoni alla Sagra delle pipindune e ove di Collecervino (Pescara), la banda della Sagra del pesce di Zapponeta (Foggia), ancora un momento in cucina alla Sagra delle pipindune e ove. A destra, la processione del Maggio olivetese di Oliveto Lucano.



legata alla lavorazione del maiale, quando il norcino e lo speziale facevano una pausa per assaggiare l'impasto della salsiccia o della mortadella, cuocendo una piccola polpetta di carne nei testii di terracotta. Senza la sagra, questa tradizione sarebbe probabilmente dimenticata.

Se le sagre fossero solo una questione di cibo, non sarebbero così significative. Esse rappresentano un elemento cruciale per molti territori e le loro comunità. Il loro valore va oltre l'aspetto gastronomico, ed è per questo che il numero di sagre è cresciuto esponenzialmente negli ultimi decenni, arrivando a circa 40.000 manifestazioni all'anno in tutta Italia. Per molti piccoli centri rappresentano il momento principale di celebrazione della propria identità che ruota intorno a un simbolo gastronomico, sia esso una focaccia,

un formaggio o un tipo particolare di pasta. Un tempo queste grandi riunioni popolari erano costituite dalle fiere contadine dove si vendeva il bestiame e si scambiavano le primizie, veri momenti nodali nella vita contadina di un tempo. Il passaggio cruciale è stato quello di mettere al centro una specialità culinaria: un vero e proprio cambiamento di paradigma. Oggi le sagre sono spesso viste come retaggi di un passato antico, ma in realtà si tratta di un fenomeno relativamente recente, nato all'inizio del Novecento e cresciuto esponenzialmente dopo gli anni Sessanta. Si potrebbe dire che il desiderio di celebrare le proprie radici attraverso il cibo è una delle cose più moderne che conosciamo.

Luca Cesari, storico della cucina

SAGA DELLE SAGNE A PEZZATE

FURCI (CH)

9 AGOSTO

SAGRA DELLA VENTRICINA

GUILMI (CH)

14 AGOSTO

MOLISE

SAGRA DELLA PEZZATA

CAPRACOTTA (IS)

4 AGOSTO

FESTA DEL TARTUFO NERO ESTIVO

SAN PIETRO DI
AVELLANA (IS)

10-11 AGOSTO

CAMPANIA

LIMONI

IN FESTA

MASSA LUBRENSE

(NA)

12-14 LUGLIO

BASILICATA

SAGRA DELLA

PETTULA

SAN PAOLO ALBANESE

(PZ)

12 AGOSTO

PUGLIA

SAGRA DEL POLPO

MOLA DI BARI (BA)

26-28 LUGLIO

SAGRA DE LU PORCU

PRI PRI E DELLA

PASTA CASERECCIA

MONTESARDO (LE)

14 AGOSTO

CALABRIA

SAGRA DA PITTA

CHJNA

SAN COSTANTINO

CALABRO (VV)

3 AGOSTO

SAGRA DELLA 'NDUJA DI SPILINGA

SPILINGA (VV)

8 AGOSTO

SICILIA

SAGRA DEL PESCE

SPADA

ACI TREZZA (CT)

19-21 LUGLIO

SAGRA DELLA CIPOLLA

GIARRATANA (RG)

12-14 AGOSTO

SAGRA DEL TORTONE

SPERLINGA (EN)

16 AGOSTO

SARDEGNA

SAGRA DELLA

CIPOLLA DORATA

DI BANARI

BANARI (SS)

20-21 LUGLIO

SAGRA

DELL'ANGURIA

DI ARBOREA

ARBOREA (OR)

27-28 LUGLIO

SAGRA DELLE

LORIGHITTAS

MONGORGIORI (OR)

3-4 AGOSTO



Questa è una piccola selezione di sagre organizzate a luglio e agosto. Trovate una serie più completa all'indirizzo salepepe.it/news/notizie/andare-per-sagre-tra-luglio-e-agosto/ o inquadrando il QR Code qui sopra.

Per questa ricetta ci siamo ispirati a uno dei tanti manicaretti assaggiati alla Fiera dello Scalogno di Romagna a Riolo Terme, dove si può acquistare quello appena raccolto.

In questa pagina: piatto
Ceramiche Nicola
Fasano, canovaccio
Asnaghi, coltello Labour
and Wait, camicia
Piombo OVS.
Indirizzi a pagina 130

TORTA DI SCALOGNI
pag. 48



Ciotola e piattino
Ceramiche Nicola
Fasano, posate in
legno Della Rossa,
cestino e tovagliolo
Comptoir du Sud.
Indirizzi a pagina 130

FRITTELLE DI ORNANO
pag. 48

Chiamate anche mazzafame o pizzunte, alla sagra abruzzese di Ornano si trovano fritelle grandi, farcite e piegate in due o più piccole e guarnite, come quelle proposte qui.



Il libro dedicato alle feste culinarie

L'IDEA DI RACCONTARE LE SAGRE D'ITALIA CON UN LIBRO (SAGRE D'ITALIA, SLOW FOOD EDITORE, 29,90 EURO) È VENUTA A DONATELLA ALQUATI E GIORGIO MININNO, DUE GIOVANI DESIGNER CHE HANNO GIRATO L'ITALIA PER SCOPRIRE I DIVERSI VOLTI. "LE SAGRE HANNO UN GRANDE FASCINO DAL PUNTO DI VISTA DELLE TRADIZIONI, MA ANCHE DA QUELLO ESTETICO CHE SI PUÒ CATTURARE ATTRAVERSO LA FOTOGRAFIA", RACCONTA GIORGIO MININNO, "E PRESENTANO CARATTERISTICHE MOLTO DIVERSE TRA LORO. SI VA DALLE MANIFESTAZIONI ORGANIZZATE IN MODO SUPERPROFESSIONALE COME QUELLA DELL'ASPARAGO DI SANTENA (TO), CHE ASSOMIGLIA A UN ENORME RISTORANTE CON TANTO DI CHEF IN DIVISA CHE DIRIGONO IL PERSONALE VOLONTARIO TRASFORMATO IN UNA VERA E PROPRIA BRIGATA DI CUCINA. CI SONO POI SAGRE DI DIMENSIONI MINIME", CONTINUA L'AUTORE, "COME QUELLA DI PORTO, UNA FRAZIONE DI CASTIGLIONE DEL LAGO CHE CONTA 150 ABITANTI, E ARRIVA A DECUPLICARE IL NUMERO DURANTE LA FESTA GRAZIE AGLI EMIGRATI CHE TORNANO PER CUCINARE LA SPECIALITÀ DEL LORO PAESE. UN CONTESTO DAVVERO UNICO PER ASSAPORARE LA CUCINA DEL PICCOLO BORGO». L.C.

TEMA DEL MESE **SAGRE D'ITALIA**

TORTA DI SCALOGNI

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

per la pasta 240 g di farina – 1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino di aceto – sale
per il ripieno 20 scalogni grandi – 3 uova – 200 g di squacquerone – 4 fette di pancetta stesa – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – burro per lo stampo – sale – pepe

1 Impastate la farina con un mix di 1 dl di acqua, l'olio, l'aceto, lo zucchero e 2 prese di sale. Formate una palla e lasciatela riposare coperta con una ciotola rovesciata per 1 ora circa.

2 Pulite gli scalogni (tranne uno), conditeli con sale, un filo di olio, trasferiteli in una pirofila, coprite con alluminio e cuoceteli in forno per 30 minuti. Quando sono teneri, passateli al mixer con le uova, lo squacquerone, la pancetta tritata e il parmigiano. Salate e pepate.

3 Stendete la pasta in una sfoglia sottile e rivestite uno stampo imburato, preferibilmente con il fondo removibile, a bordi bassi di 24 cm di diametro. Distribuite la crema di scalogni sopra la sfoglia, pareggiandola con il cucchiaino.

4 Cuocete in forno a 180° per 40 minuti circa. A metà cottura guarnite la torta con lo scalogno rimasto affettato sottile, condito con olio e sale. Servitela fredda o tiepida.

FRITTELLE DI ORNANO

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

300 g di farina – 5 g di lievito di birra fresco – 2 zucchine – 2 spicchi d'aglio – 1 cipolla – 1 melanzana grande – 3 pomodori perini – basilico – olio di arachidi – olio extravergine d'oliva – sale

1 Stemperate il lievito in 2 dl di acqua tiepida, versatelo al centro della farina disposta a fontana sul piano di lavoro con un cucchiaino di olio extravergine. Distribuite 10 g di sale sui bordi e impastate per una decina di minuti finché l'impasto risulta liscio.

2 Ungetelo con un po' d'olio e lasciatelo lievitare per 2 ore coperto. Lavoratelo brevemente e fatelo rilievitare per 1 ora.

Dividetelo in palline da 80 g circa. Quando sono raddoppiate di volume, stendetele e friggetele in abbondante olio di arachidi bollente.

3 Nel frattempo, tagliate a dadini la cipolla, schiacciate l'aglio e soffriggeteli in padella con 4 cucchiaini di olio. Unite le zucchine e le melanzane a tocchetti, salate, aggiungete i perini tagliati a dadini, salate ancora e cuocete per 30 minuti mescolando spesso e aggiungendo poca acqua quando necessario. Profumate con il basilico. Servite le frittelle calde da accompagnare con le verdure.

PANINO CON IL POLPO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
400 CAL/PORZIONE

1 polpo da 500-600 g già pulito – 1 cuore di scarola – 60 g di olive nere – 1 spicchio di aglio – 4 panini – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Portate a bollore una pentola riempita a metà di acqua non salata. Immergete il polpo due o tre volte per farlo arricciare, quindi immergetelo completamente e cuocetelo per 30 minuti. Spegnete, scolatelo dopo 15 minuti, dividete i tentacoli e lasciate asciugare bene.

2 Lavate la scarola, eliminate le foglie esterne e spezzettatela, poi saltatela in padella con un cucchiaino di olio e lo spicchio di aglio schiacciato, unite le olive snocciolate, salate e pepate.

3 Tagliate a metà i panini e tostateli brevemente in padella. Teneteli da parte, versate un filo di olio nella padella calda, rosolate i tentacoli del polpo su tutti i lati finché risultano croccanti fuori e teneri all'interno. Farcite i panini con la scarola, il polpo e serviteli caldi.

A Mola di Bari, dove si svolge la sagra dedicata, con il polpo si condisce la pasta, si preparano polpette, fritti croccanti e squisiti panini come quello proposto.

Piatti in alluminio Etsy,
bicchiere Bormioli.
Indirizzi a pagina 130

PANINO CON
IL POLPO

Infarinato, passato nell'uovo sbattuto e fritto o, come in questa ricetta, panato a mo' di cotoletta, alla sagra di La Serra (Pisa) il coniglio si accompagna sempre con le erbe di stagione.



FRITTO DI CONIGLIO
ED ERBE

pag. 52

Vassoio di legno Coin
Casa, tovagliolo Guthrie
& Ghani. Indirizzi a
pagina 130



Bicchieri Bormioli,
carta Della Rossa,
ciotolina Ceramiche
Nicola Fasano,
strofinaccio Labour
and Wait, piatti
Comptoir du Sud,
scolapasta smaltato
Ibhome. Indirizzi a
pagina 130

LORIGHITTAS AL RAGÙ
DI GALLETTO
pag. 52

Un formato di pasta che cattura bene il sugo è la specialità da assaggiare alla sagra di Mongorgiori (Oristano).
Le lorighittas si condiscono con ragù di gallo, salsiccia, vongole e bottarga, scampi o gamberi.

Giochi a tema e altre stranezze

DURANTE LE SAGRE NON MANCANO GIOCHI A TEMA GASTRONOMICO E IL PIÙ FAMOSO DI TUTTI È INDUBBIAMENTE L'ALBERO DELLA CUCCAGNA. LE SQUADRE SI CONTENDONO UN BOTTINO POSTO IN CIMA A UN LUNGO PALO, DI SOLITO ABBONDANTEMENTE INGRASSATO PER RENDERE DIFFICILE L'ARRAMPICATA. SALAMI E PROSCIUTTI ATTENDONO DI ESSERE AFFERRATI DAI VINCITORI, COME NEL PIÙ CLASSICO PAESE DI BENGODI. CI SONO POI SAGRE FAMOSE PER ALTRI TIPI DI "MIRACOLI" COME QUELLA DELL'UVA DI MARINO, ISTITUITA NEL 1925, DOVE LE FONTANE PUBBLICHE DISTRIBUISCONO VINO ANZICHÉ ACQUA. FIN DALLA PRIMA EDIZIONE, GRANDI CISTERNE DI VINO VENGO NO COLLEGATE CON L'IMPIANTO IDRICO DELLE FONTANE PER LA GIOIA DELLA POPOLAZIONE. ANCORA OGGI SI PUÒ ATTINGERE IL VINO DALLE FONTANE DURANTE LA FESTA, BASTA ARMARSI DI TANTA PAZIENZA. UN EVENTO STRAORDINARIO CHE HA ORIGINI ANTICHE: NELLA ROMA SEICENTESCA, IN OCCASIONE DELL'ELEZIONE DI PAPA INNOCENZO X E DI PAPA CLEMENTE X, LE FONTANE ALLA BASE DEL CAMPIDOGGIO GETTARONO VINO ALLA FOLLA STUPITA. L.C.

FRITTO DI CONIGLIO ED ERBE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

1 coniglio tagliato a pezzi (piccolo) – 1 mazzetto di borragine – 1 mazzetto di dragoncello – 8 fiori di zucca – 2 uova – 2 limoni – 3 spicchi di aglio – alloro – timo – prezzemolo – olio di arachidi – sale – pepe per la pastella delle erbe 100 g di farina – 2 uova – sale

1 Mettete il coniglio in una terrina, conditelo con il succo dei limoni, l'aglio a pezzetti, qualche foglia di alloro e un trito di prezzemolo e timo. Lasciatelo marinare per 1 ora.

2 Sbattete le uova in una seconda terrina, salate, pepate e aggiungete la carne. Lasciate riposare per 15 minuti, quindi scolate i pezzi e passateli nel pangrattato.

3 Preparate una pastella fluida con le uova, la farina, 1 pizzico di sale e 1 bicchiere di acqua minerale gasata e ghiacciata. Eliminate i pistilli dai fiori di zucca, separate le foglie di borragine e riunite il dragoncello in mazzetti di 2-3 steli.

4 Scaldate l'olio di arachidi, immergete le erbe nella pastella e friggetele poche per volta. Tenetele in caldo nel forno a 80° e intanto friggete anche il coniglio. Servite il fritto di carne accompagnato con le erbe.

LORIGHITTAS AL RAGÙ DI GALLETTO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

400 g di lorighittas artigianali essiccate – 1 cipolla – 1 galletto ruspante tagliato a piccoli pezzi – 1 bicchiere di Vernaccia – 2 spicchi di aglio – 1 mazzetto di basilico e maggiorana – 80 g di olive nere – 750 g di passata di pomodoro – 80 g di pecorino grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate la cipolla e l'aglio poi tritateli finemente le erbe aromatiche, tenendo da parte un po' di basilico per la guarnizione. Rosolate il galletto in una grande padella con 2 cucchiaini di olio. Salatelo, aggiungete il trito di cipolla e aromi preparato e sfumate con il vino. Versate la passata sopra la carne, coprite e cuocete a fuoco dolce per 1 ora circa.

2 Mescolate spesso e aggiungete acqua calda se il sugo addensa troppo. A metà cottura unite le olive e regolate di sale. Disossate metà della carne e rimettetela nel sugo.

3 Cuocete le lorighittas in acqua bollente salata, scolatele al dente e ripassatele in padella con

il sugo. Servitele con sopra i pezzi di galletto tenuti da parte, cospargete con un po' di pecorino, il basilico tenuto da parte e servite.

TORTA CAPRESE AL LIMONE

PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA
370 CAL/PORZIONE

3 limoni grandi non trattati – 250 g di burro + quello per lo stampo – 250 g di zucchero semolato – 250 g di mandorle in polvere – 100 g di fecola di patate – 10 uova – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – zucchero a velo per il limone candito 1 limone non trattato – 100 g di zucchero

1 Portate il burro a temperatura ambiente, unite lo zucchero semolato e montatelo con le fruste elettriche o la planetaria fino a renderlo bianchissimo e spumoso. Incorporate le uova a temperatura ambiente, una alla volta, aggiungendo la successiva solo quando la prima è completamente amalgamata. Unite la scorza grattugiata finemente dei 3 limoni, poi incorporate con la spatola la fecola di patate setacciata con il lievito e le mandorle in polvere.

2 Imburrate uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro, rivestitelo di carta forno, versate il composto e pareggiatelo con una spatola. Cuocete a 200° per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 160° e proseguite la cottura per altri 40 minuti.

3 Nel frattempo, portate a ebollizione 2 dl di acqua con lo zucchero per candire il limone. Lavate il limone, asciugatelo, affettatelo e tuffate le fette in acqua bollente per 2 minuti, scolatele e immergetele nello sciroppo. Cuocetele finché le fette diventano traslucide e scolatele sopra una gratella.

4 Sformate la torta tiepida, lasciate raffreddare, cospargetela di zucchero a velo e decorate la superficie con il limone candito.

Ai limoni dolci e succosi della penisola sorrentina (detti ovali o femminielli) Massa Lubrense dedica una sagra con liquori artigianali e tanti dolci, come la torta proposta guarnita con fettine candite.

Piatti Francesca
Reitano, posata
Sambonet. Indirizzi a
pagina 130

TORTA CAPRESE
AL LIMONE





in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



Conquistare gli amanti del gelato? È facile con Ninja CREAMi: ha sei programmi automatici e con diversi tempi di miscelazione prepara gelati, sorbetti, smoothies e milkshakes. Basta riempire il barattolo con gli ingredienti, congelarlo per 24 ore, poi inserirlo nella gelatiera e avviare il processo di mantecatura. Se vi piace, unite gocce di cioccolato, nocciole, pistacchi, biscotti... (€ 229,99). **Ninja**

Hanno tante qualità le nuove padelle SteelCraft in acciaio spesso e rivestimento antiaderente con griglia in rilievo in acciaio inox per una cottura uniforme. Super resistenti, sono adatte per la cottura in forno, su tutti i piani cottura e non temono gli utensili in metallo (da cm 20, € 49,90). **Tescoma**

Smokey Joe Premium XS è il mini BBQ a carbone di soli cm 37 da portare ovunque e fa parte della vasta gamma di barbecue proposta da **Weber**. In catalogo se ne trovano di tutte le taglie e per ogni situazione. Questo in foto è il barbecue dell'estate, fedele compagno di viaggio (in sei colori, da € 99). Ai serial griller consigliamo di non mancare all'evento più atteso dell'estate: il 13 luglio torna a Jesolo "Griglie Roventi" dove 100 coppie di griller saranno impegnate a preparare dei capolavori culinari con barbecue a gas portatili.



Ideale per qualsiasi mise en place la caraffa Balloon fa parte della collezione Dolcevita firmata dai fratelli Pio&Tito Toso per **Guzzini**; dalla forma rotonda e avvolgente, di un vivace colore turchese trasparente, ha un manico ergonomico per una presa facile e sicura, mentre il beccuccio è antigoccia; tutti gli oggetti della collezione Dolcevita sono realizzati con plastica bio-based derivata da scarti e residui di biomassa vegetale, quindi rinnovabile, di origine non fossile (capacità 2 litri, anche nel colore ametista, € 29,90).



Protagonista in ogni ambiente, anche nella casa di vacanza, il forno da appoggio COFo1 della gamma 50's Style è disponibile in 6 colori. Con una capacità di 30 litri, passa da forno tradizionale con cottura airfry, mantenimento del calore, defrost, cottura statica o ventilata, grill, base ventilata e modalità Chef Mode con 33 ricette automatiche, a forno a vapore combinato (vapore puro 100%, vapore combinato a convenzione 20-70%, vapore combinato grill 20-70%); nel set sono incluse teglia forata, teglia smaltata e griglia (€ 899). **Smeg**



Unico nel suo genere, il set da barbecue è composto da tre robusti utensili in acciaio inox: coltello richiudibile con lama di 16 cm e manico in faggio dotato di gancio apribottiglie; spatola con lati asimmetrici che si inserisce nel manico del coltello e si blocca con un anello di sicurezza; pinza XL di 40 cm con angolo ampio dentellato per prendere con fermezza i pezzi più grandi (€ 99). **Opinel**





EXTRA BRUT CUVÉE 5. SINFONIA N.2 DI COL VETORAZ.

L'armonia del Valdobbiadene DOCG

Interpreti d'eccellenza del Valdobbiadene DOCG, produciamo spumanti di grande equilibrio, armonia ed eleganza, ovvero la chiave della piacevolezza. Il Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée 5 è ottenuto dalla selezione di uve provenienti da 5 vigne su 102, che vengono vinificate separatamente e solo successivamente unite per creare le cuvées. Nonostante un basso residuo zuccherino di 5 g/l riesce a conservare espressioni rotonde, ma al contempo dimostrando un carattere di grande trasversalità.



Brodetto *alla triestina*

UNA RICETTA DELLA MEMORIA, QUASI DIMENTICATA.
ANTESIGNANA DELLA CUCINA ANTI-SPRECO,
È NATA COME PIATTO POVERO DI RECUPERO

di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Parafrasando un'iconica canzone di Raffaella Carrà, si potrebbe dire "Come è buono il brodetto da Trieste in giù". Lungo le coste dell'Adriatico, e non solo italiane, viene preparato in mille varianti, che in comune hanno un'origine antichissima e "povera". Un'idea molto diversa da quella attuale di questo piatto e dalla sua realizzazione. Anche se non esiste un'attendibile documentazione storica, è assodato che il brodetto è ben radicato nel Dna di tutte le popolazioni adriatiche. Era, infatti, il piatto dei pescatori, che lo cucinavano direttamente a bordo, utilizzando pesci di scarso valore commerciale, vuoi per le piccole dimensioni (a Trieste si dice "minudaia") o perché troppo spinosi o danneggiati dalle reti. A ogni marinaio spettava una quota di prodotto e allora ecco che il brodetto, dal mare, raggiungeva anche le cucine di casa.

Quello che differenzia i vari brodetti, a prescindere dai condimenti, è soprattutto la materia prima. Le varietà ittiche, infatti, variano in base al tipo di fondale, sabbia o scogli, e determinano al gusto finale. Le acque dell'ampio golfo di Trieste, che dalle acque basse, sabbiose e dolci delle lagune di Marano e Grado arriva fino alle coste alte e rocciose dell'Istria, possono contare su una gran varietà di specie. In primis il pesce azzurro, abbondante nell'Alto Adriatico, che nel brodetto triestino è rappresentato dai sardoni barcolani. Barcola è il nome di un rione di Trieste, oltre che del tratto di costa che si attraversa entrando in città e dal quale deriva la storica regata velica. I pescherecci fanno man bassa di questo pesce, simile alle alici, che i triestini mangiano in tutte le maniere. E ancora, se vongole e cozze allevate in zona sono ormai entrate nell'uso comune, vera chicca sono i rari caperozzoli, sorta di saporite mini-vongole (no, non sono le telline) che si trovano solo tra Trieste e Marano.

Nel suo ricettario *La cucina triestina* (grande classico pubblicato in varie edizioni a partire dal 1927), la gastronomo Maria Stelvio non specifica le varietà di pesce, molluschi e crostacei da scegliere, ma

fissa alcuni punti fermi: l'utilizzo del concentrato di pomodoro (assente dal "boreto alla graisana", ovvero della vicina Grado, rigorosamente in bianco) raccomandando di usarne poco, pena la troppa acidità della preparazione. Secondo la Stelvio il brodetto, a dispetto del nome, non deve risultare troppo liquido e in questo caso il sughetto va fatto restringere. Ma la cifra distintiva del "brodetto a la triestina" è la frittura preliminare del pesce infarinato. Un tempo non veniva preparata ad hoc, altro non era che il sapiente riciclo di avanzi fatti rinvenire in un intingolo per creare a costo zero un nuovo, saporito piatto in umido.



BERE GIUSTO

TRA I BRODETTI ADRIATICI È IL PIÙ COMPLETO E ARTICOLATO DA SPOSARE AL VINO. SEGUIRE IL SAPORE E LA FIBRA DELLE VARIE SPECIE MARINE È UN LAVORO DA INVESTIGATORE. A COMPLICARE LA LETTURA, POI, SI AGGIUNGE L'ESPRESSIVITÀ CONCESSA QUANDO SONO PESCATE NELLA STAGIONE GIUSTA. NONOSTANTE CIÒ C'È UN BIANCO, PRODOTTO QUASI SEMPRE CON UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE, CHE TIENE INSIEME LE ORIGINALI TATTILITÀ DI PESCI, CONCHIGLIE E CEFALOPODI E LE COTTURE DIVERSE. NASCE SUL CARSO, POCO SOPRA TRIESTE, E SI CHIAMA **VITOVSKA**. A DISPETTO DEL PUDORE CON CUI MANIFESTA I PROFUMI, LA VERSIONE DI **MATEJ SKERLJ** LIBERA UN'ENERGIA GUSTATIVA CHE NON TEME ALCUNA PROVA. È DOTATA DI UN'ASTRINGENZA MODERATA RESA EFFICACE DALLA FORZA DELL'ACIDITÀ. L'ALCOL NON È ELEVATO, MA LA QUALITÀ DELLA SUA STOFFA È COSÌ SVILUPPATA DA CREARE UNA COLLABORAZIONE FRA LE PARTI MORBIDA E DURA. INSIEME AFFRONTANO LA STRATIFICAZIONE GUSTATIVA PROPRIA DEL BRODETTO E NE ESCONO PRONTE PER IL CONTATTO SUCCESSIVO.

INTERVISTA



Discepolo di Escoffier

A TRIESTE EMILIO CUK È UNA VERA ISTITUZIONE, COSÌ COME IL SUO STORICO LOCALE, APERTO NEL 1983 (RISTORANTE MONTECARLO TRIESTE.COM). FINO A QUALCHE ANNO FA LO AFFIANCAVA LA MOGLIE LUCIA DELISE, LA PRIMA DONNA CHEF ITALIANA A FAR PARTE DELL'ORDINE DEI DISCEPOLI DI ESCOFFIER, ORDINE A CUI APPARTIENE ANCHE CUK. OLTRE CHE RISTORATORE DI LUNGO CORSO, CUK È STATO PER 23 ANNI PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI TRIESTINI, MAESTRO DI CUCINA FIC (FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI) E GIUDICE INTERNAZIONALE. VERA FUCINA DI INIZIATIVE, È STATO IL MOTORE DI MILLE MANIFESTAZIONI TRIESTINE, TRA CUI LA CUCINA DI STRADA LEGATA ALLA BARCOLANA E LA SCUOLA DI CUCINA DELLA RASSEGNA OLIO CAPITALE. **COME È FATTO IL BRODETTO ALLA TRIESTINA?** NELLA SUA VERSIONE ORIGINARIA ERA UN PIATTO POVERO CHE VENIVA PREPARATO PER RECUPERARE I PESCI FRITTI CHE AVANZAVANO NELLE OSTERIE E OFFERTI INSIEME A UOVA SODE E ALTRI STUZZICHINI PER ACCOMPAGNARE IL VINO. **CHE PESCE VENIVA UTILIZZATO?** IL PESCE AZZURRO, ECONOMICO E IL PIÙ DISPONIBILE NELLE ACQUE ISTRIANE CHE FORNIVANO LA MATERIA PRIMA. I SARDONI FRITTI VENIVANO PREPARATI IN SAOR (CON CIPOLLA, ACETO E UVA PASSA) OPPURE FATTI RINVENIRE IN UN INTINGOLO FATTO CON CONCENTRATO DI POMODORO, CIPOLLA E VINO. OGGI AL BRODETTO SI AGGIUNGONO ANCHE MOLLUSCHI, CROSTACEI E DIFFERENTI VARIETÀ DI PESCE.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DI TRIESTE E DINTORNI CHE OFFRONO CUCINA DI MARE. SI CONSIGLIA DI TELEFONARE PER VERIFICARE GIORNI DI APERTURA E ORARI.

MONTECARLO

Via San Marco 10/a, Trieste, tel. 040662545

DEFILATO DAL CENTRO, È IL RISTORANTE DI EMILIO CUK. IL MENU PUÒ INIZIARE CON L'ANTIPASTO TRE SAVOR (SARDONI, PIOVRA E GAMBERI), SEGUITI DA SPAGHETTI E CAPEROZZOLI (MOLLUSCHI LOCALI), BIGOLI CON ACCIUGHE O TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA. TRA I SECONDI, SCAMPI ALLA BUSARA O ALL'OLIO BRUCIATO, FRITTURA DI PARANZA O PESCATO DEL GIORNO. NON MANCA UNA SCELTA DI PIATTI DI CARNE.

AL CORRIDOIO

Via Dante Alighieri 27, Muggia (Trieste), tel. 0402452124

NEL CENTRO DELLA CITTADINA ISTRIANA, È UN PICCOLO LOCALE CHE RICORDA LE OSTERIE DI UN TEMPO. OFFRE CUCINA DI PESCE SEMPLICE E SCHIETTA, CON ALCUNI PIATTI DELLA TRADIZIONE ISTRO-VENETA E CLASSICI MARINARI. IL MENU CAMBIA IN BASE AL PRODOTTO FRESCO DISPONIBILE: SARDONI IMPANATI O IN SAVOR, PEDOCI (COZZE) ALLA SCOTTADITO, BUSARA DI GAMBERONI. NON MANCANO FRITTURA MISTA E GRIGLIE DI PESCE.

NERODISEPPIA

Via Cadorna 23, Trieste, tel. 040301377

ELEGANTE TRATTORIA CHE PROPONE CUCINA DI PESCE: TRA GLI ANTIPASTI, BIS DI BACCALÀ (MANTECATO E ALLA VICENTINA) O CRUDO DELLA CASA (TARTARA DI GAMBERI, SCAMPI E RICCIOLA). SI PROSEGUE CON BIGOLI CON I 'SARDONI SALAI DE TRIESTE' O LINGUINE AL NERO CON SEPIOLINE NOSTRANE. MOLTO GETTONATO IL FRITTO MISTO.



1



2



3



4



5

BRODETTO ALLA TRIESTINA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI

per il fondo 2 piccoli scorfani – 1 spicchio d'aglio

– 1 cipolla – olio extravergine d'oliva

per la frittura 4 ghiozzi – 4 spari – 4 tracine

(pesce ragno) – 4 sardoni barcolani (alici

nosrane) – 4 tranci di spinarolo – farina – olio

per friggere

per la zuppa 1 seppia – 4 cicale di mare (canoce)

– 2 manciate di vongole (caperozzoli) già

spurgate – 1 manciata di cozze – 1 bicchiere

di vino bianco – 2 cucchiaini di conserva di

pomodoro – 2 foglie d'alloro – 1 ciuffo di

prezzemolo – sale – pepe

1 Squamate ed eviscerate tutti i pesci. Preparate il fondo: fate soffriggere la cipolla e l'aglio puliti e tritati in una casseruola capiente con 4 cucchiaini d'olio. Aggiungete gli scorfani puliti, coprite il recipiente e cuocete per circa 10 minuti. Togliete i pesci

dal fuoco e spolpateli, eliminando testa e spine. Filtrate il liquido rimasto nella pentola. Tenete da parte.

2 Preparate la frittura: infarinare i pesci puliti e interi e friggerli in abbondante olio caldo. Quando saranno dorati, scolateli su carta da cucina.

3 Raccogliete di nuovo nella casseruola la polpa degli scorfani e il fondo liquido tenuto da parte. Unite la conserva di pomodoro diluita in poca acqua, la seppia tagliata a pezzettoni e l'alloro. Bagnate con il vino bianco, fatelo sfumare e versate circa 250 ml d'acqua. Salate leggermente, portate a ebollizione e cuocete per 20 minuti aggiungendo, se necessario, poca acqua bollente.

4 Quindi, unite le cicale di mare, le vongole spurgate e le cozze pulite.

5 Infine, aggiungete i pesci fritti interi. Proseguite la cottura, senza mescolare, finché cozze e vongole si saranno aperte. Regolate di sale, pepate e completate con il prezzemolo tritato. Lasciate riposare e servite con fette di pane casereccio o di polenta abbrustolita.

BBQ PERFETTO CON UNA CARNE BUONA PER NATURA

LE VIRTÙ DEL MANZO ALLEVATO AL PASCOLO E I CONSIGLI DI CHEF POMATA:
I TAGLI MIGLIORI PER LA GRIGLIA E I TRUCCHI PER LA COTTURA

È la stagione del piatto conviviale estivo per eccellenza, occasione per sfoggiare le proprie abilità nell'arte della griglia. Un metodo di cottura che ha come must la scelta di carne di prima qualità e con il perfetto grado di marezzatura (la distribuzione del grasso intramuscolare).

È il caso della "Irish Grass Fed Beef" IGP che, grazie all'allevamento dei bovini in pascoli all'aperto, ha caratteristiche uniche che la rendono ottima per la brace: il tipico "golden fat", il grasso dorato che ricopre e penetra nella polpa color rosso Borgogna, si scioglie con la cottura ed è fondamentale per mantenerne la morbidezza.

Come preparare un barbecue sopraffino che esalti le qualità di gusto e consistenza di una carne di qualità come quella proveniente dall'Isola di Smeraldo lo spiega il celebre chef Luigi Pomata-



L'IRISH GRASS FED BEEF ORA È ANCHE IGP

LA CARNE DI MANZO IRLANDESE GRASS FED HA OTTENUTO L'IGP, RICONOSCIMENTO CONCESSO AI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE UNICHE, LEGATE ALLA ZONA D'ORIGINE. IL GUSTO INTENSO E LA CONSISTENZA DELLE CARNI GRASS FED SONO INFATTI DETERMINATI DALLA DIETA DEI BOVINI, COMPOSTA PER ALMENO IL 90% DI ERBA, CHE BRUCANO NEI VERDI PASCOLI DELL'ISOLA DI SMERALDO PER UN MINIMO DI 220 GIORNI ALL'ANNO. UN METODO GARANTITO DALL'IRELAND'S GRASS FED STANDARD, CHE QUANTIFICA IL VOLUME DI ERBA CONSUMATO DAI BOVINI DA CARNE, LANCIATO NEL 2020 DALL'ENTE GOVERNATIVO BORD BIA.

ta, che consiglia tagli come sottopancia, controfiletto, diaframma o rotondino di spalla, perfetti per la griglia. Ma anche scamone, con un più basso contenuto di grasso, eppure tenero e saporito. Pomata suggerisce anche due tipologie di marinatura preliminare: a base di rosmarino, timo, limone, sale, pepe nero tostato e capperi per il controfiletto e il rotondino

di spalla; miele di castagno, paprica affumicata, arancia, sale e gin per gli altri tagli. Infine, la fase clou, la cottura: Pomata raccomanda che sia graduale, iniziando con griglia alta per 20-40 minuti, seguita da un riposo di mezz'ora e il tocco finale sulla fiamma viva per 5 minuti. La carne risulterà così perfettamente cotta e meravigliosamente succulenta.



A sinistra, Luigi Pomata, chef patron dell'omonimo ristorante a Cagliari, membro dell'associazione JRE Italia e partner di Bord Bia dal 2023.



Una pizza che sa di felicità

È QUELLA DI PIZZAUT CHE REALIZZA UN MONDO PIÙ INCLUSIVO PER I RAGAZZI AUTISTICI, DANDO LORO LA POSSIBILITÀ DI UN CONTRATTO DI LAVORO, DI UN FUTURO DIVERSO E DI PRENDERCI PER LA GOLA

di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro

educatore con super poteri

Non si può fare a meno di essere travolti dall'energia di Nico Acampora, dalla moltitudine delle sue idee, dal coraggio con cui le realizza. In più sembra avere il dono dell'ubiquità perché riesce a essere sempre presente: nell'ultimo anno ha partecipato a incontri al Quirinale, in Vaticano, all'Onu ma allo stesso tempo lo trovi ogni giorno in pizzeria, accanto ai suoi ragazzi. Di professione educatore, ha lavorato per vent'anni come coordinatore di progetti rivolti ai disabili e contro il disagio giovanile fino al giorno in cui ha creato PizzAut.



Qui sopra, il nostro incontro con Nico Acampora. Sotto, il PizzAut di Monza, con 350 coperti ma

ben insonorizzato e spazioso. Dalla cucina escono 3 pizze al minuto. Si prenota solo su thefork.it



Alle 10 del mattino sono già in tanti al lavoro: c'è Matteone con la sua pala da pizzaiolo battezzata Gertrude e c'è Lorenzo che, mentre apparecchia, ti sa svelare con certezza il giorno della settimana in cui sei nato (basta dargli la data) e poi Beatrice, che disegna fumetti e sa tutto sul Giappone. Eccoci arrivati nel mondo di PizzAut, la pizzeria con sede a Monza e Cassina de' Pecchi (Milano) che dà lavoro e un nuovo futuro a 41 ragazzi autistici. Ogni sera a Monza si preparano 600 coperti, qualche centinaio a pranzo e il sold out è fisso per i prossimi due mesi (ma voi provate a consultare l'app thefork.it, magari sarete fortunati) perché PizzAut fa le pizze "più buone della galassia conosciuta" come dicono da queste parti, con nomi e ingredienti irresistibili e la felicità che si respira è così palpabile da aggiungere altro sapore.

A rendere possibile il magnifico cocktail di inclusione e successo è stato Nico Acampora, educatore e papà di un bambino autistico. Sembra un uomo tranquillo, in realtà è uno di quelli che cambiano il mondo, un colosso di energia e volontà, "uno che vede le cose quando ancora non ci sono", dice il suo amico e braccio destro Enrico. Giusto per darne un'idea, all'inaugurazione di PizzAut Monza ha fatto in modo che ci fosse il presidente Sergio Mattarella mentre da Papa Francesco e all'Onu, è stato Nico a essere invitato, ovviamente con i suoi ragazzi. *segue >*

Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.

GRANDE
NOVITÀ



PER UN
APERITIVO PIÙ
Happy



È ARRIVATA HAPPY OLIVA, LA LINEA PER L'APERITIVO PERFETTO!

Mix di olive denocciolate dai sapori mediterranei, Olive verdi giganti con pepe rosa e lime, Olive Kalamon con arancia e finocchietto e Lupini marinati all'aceto: ecco le quattro sfiziose ricette di olive e lupini di Madama Oliva che renderanno l'aperitivo il momento più happy della tua giornata!



Sopra, la base pronta e surgelata venduta nei grandi supermercati. La farina è un mix di grano duro, tenero e farina di riso in percentuali segrete: se volete impastarla a casa, potete usare una miscela per pinsa e seguire il procedimento qui sotto, fornito da PizzAut.

la base

Impastate 1 kg di miscela di farina per pinsa con 5 g di lievito di birra fresco sbriciolato e 300 ml d'acqua fredda. Sciogliete 27 g di sale in altri 300 ml d'acqua e uniteli all'impasto continuando a lavorare finché si staccherà dalle mani. Incorporate 50 ml di olio extravergine d'oliva, coprite e lasciate riposare per 20 minuti. Riprendete l'impasto, tiratelo ai lati e ripieгатelo verso l'interno. Formate una palla, copritela e mettetela in frigo per 6 ore. Riportatela a temperatura ambiente e dividetela in 4 pezzi. Infarinateli, copriteli con un panno umido e attendete ancora 30 minuti. Allargate ogni porzione sulla teglia unta d'olio e infornate a 250° per 20 minuti aggiungendo gli ingredienti da cuocere dopo 12-15 minuti, gli altri alla fine. Per 4 basi.



EASY MONZA

Cuocete in padella qualche cucchiaino di pasta di salame. Distribuitela sulla base 5-8 minuti prima di terminare la cottura insieme a pezzetti di mozzarella (oppure metteteli sulla base pronta congelata). Sfornate e completate con poca panna fresca profumata con zafferano.

CERNUSCAUT

Distribuite la mozzarella a pezzetti sulla base 5-8 minuti prima di terminare la cottura (oppure sulla base pronta congelata). Unite 4 fettine di pancetta e 2 cucchiaini di tuorlo sbattuto con parmigiano grattugiato, sale e pepe. Sfornate e completate semplicemente irrorando con un filo d'olio.

DPCM

Distribuite un mix di mozzarella e scamorza tagliate a dadini sulla base 5-8 minuti prima di terminare la cottura (oppure sulla base pronta congelata). Sfornate e unite 6 fette di mortadella, un filo d'olio, qualche goccia di succo di limone e una manciata di granella di pistacchi.

VEG

Stendete 4 cucchiaini di salsa guacamole sulla base 5-8 minuti prima di terminare la cottura (oppure sulla base pronta congelata). Friggete in olio di semi una barbabietola a fette sottilissime. Sfornate e unite le chips di barbabietola, pomodorini a pezzetti, olio extravergine e basilico.



In alto e da sinistra: Simone, Beatrice, Daniele e Marco, tutti addetti alla sala. In basso: Matteone (pizzaiolo), Alessandro (barman), Michele (pizzaiolo) e Lorenzo (sala). Nella prima pagina, compaiono anche Edo (in piedi, a sinistra di Nico), Nicolò (con bandana nera) e Lorenzo (in ginocchio con la polo rossa). PizzAut dà lavoro a 41 ragazzi, 18 già assunti a tempo indeterminato (riconoscibili dal grembiule rosso), 23 in tirocinio formativo retribuito.



La storia che lo ha portato fin qui è audace e avventurosa. Tutto comincia in una tormentata notte del 2017. Papà Acampora non riesce a dormire, sta pensando al figlio Leo che, quando a casa si prepara la pizza, si diverte molto a giocare con acqua e farina, così sveglia la moglie Stefania e le annuncia che ha deciso: aprirà una pizzeria per i ragazzi autistici. Prima però bisogna sapere come fare. Per capirlo, Nico inventa gli Assaggi di PizzAut, cerca cioè un ristorante che, nel giorno di chiusura, gli presti la cucina così potrà far pratica con i ragazzi. Non è facile trovare un “matto” chi gli dia fiducia, ma il giorno che lo incontra raccoglie 600 prenotazioni, il quadruplo di quelle che il locale può soddisfare: “Da quel momento i ristoranti hanno fatto quasi a gara per poterci ospitare”. Nel 2020, quando l'Italia si ferma per il Covid, PizzAut non chiude, si trasferisce su due PizzAutobus, che portano le pizze a domicilio e vanno pure a rifocillare medici e infermieri dell'ospedale San Gerardo di Monza, stremati dai turni estenuanti. Intanto il sogno si fa sempre più concreto: ci sono i ragazzi, i volontari, le donazioni di privati e aziende che, grazie agli assaggi, ad articoli e social, conoscono PizzAut. Nico Acampora ha messo a punto i criteri per il suo locale e, naturalmente, le ricette delle pizze. Il primo PizzAut da oltre 100 posti apre a Cassina de' Pecchi nel 2021, il secondo a Monza, alla presenza

di Mattarella, nel 2023: offre ben 350 posti a sedere ma garantisce tanto spazio, perfetta insonorizzazione, assenza di odori. Chi si trova nello spettro autistico ha spesso difficoltà nel gestire gli stimoli sensoriali e per questo qui sono ridotti al minimo. Per facilitare il contatto sociale, altro punto critico, sui tavoli è previsto un capotavola libero, delimitato da una riga rossa: “Rende l'approccio con il cliente meno ravvicinato, ma serve soprattutto per chi inizia”, spiega Nico. Con il tempo infatti i ragazzi fanno tanti progressi: “Acquistano sicurezza, migliorano la coordinazione, ricominciano a scrivere, alcuni parlano con estranei per la prima volta in vita loro”. In cucina, un grande forno a tunnel rende il lavoro rapido e sicuro. Le basi di impasto, formulate con un mix segreto di farine (le trovate anche nei super con la scatola rossa e il marchio PizzAut), vengono farcite sia “in entrata”, con ingredienti da cuocere, sia “in uscita” con prelibatezze crude. Le ricette hanno nomi speciali, come la DPCM, offerta all'ex premier Giuseppe Conte ai tempi dei suoi famosi decreti anti covid o l'Articolo 1, dedicata al diritto al lavoro sancito dalla nostra Costituzione.

Nico Acampora potrebbe dirsi soddisfatto e invece ha molti altri progetti da realizzare. Il prossimo è una flotta di 107 PizzAutobus che vuole distribuire in tutta Italia. “Darebbero lavoro ad altre 500 persone autistiche”. Ad aprile è anche uscito il suo libro: “Vietato calpestare i sogni” si intitola. Ma il bello è che i sogni di Nico, ogni mattina, diventano realtà.

star bene, insieme



ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

PROSECCO D.O.C.
BRUT

Assapora l'estate e gusta fino in fondo i tuoi momenti migliori con un prosecco fresco e bilanciato. Lasciati avvolgere dalle sue note fragranti di pera e biancospino. Dal profumo fruttato e intenso, si abbina perfettamente con formaggi, primi piatti leggeri e secondi di carne o pesce.

Per Star Bene, Insieme scegli Prosecco DOC Rocca dei Forti.

ROCCADEIFORTI.IT





pepe ro. ni

CON LA PASTA, FARCITI,
IN ZUPPA... GLI ECLETTICI
PROTAGONISTI DELL'ESTATE
SI ESPRIMONO IN TANTE
DECLINAZIONI CREATIVE
E COLORATISSIME

testo e cura di Cristiana Cassé,
ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi,
styling di Stefania Aledi



Riguardo il peperone, botanicamente una bacca, si può decisamente dire che Cristoforo Colombo fu galeotto: il *Capiscum annum* arrivò infatti in Europa solo dopo, e grazie, la scoperta del Nuovo Mondo. A trasportarlo fino alle nostre latitudini furono gli spagnoli, forse proprio i figli di quei galeotti (in questo caso di fatto) che formavano l'equipaggio del grande condottiero.

Eccellenze e largo consumo

Da allora, il peperone si è naturalizzato in Italia, in particolare al centro e al sud, perché è figlio del sole e delle estati potenti. E si è evoluto in mille varietà autoctone: pensiamo al laziale Pontecorvo Dop, a quello di Senise Igp in Basilicata (re dei peperoni cruschi), alle Pappacelle della Capania, ai Friggittelli pugliesi, al Trottolino di Calabria, a quello di Polizzi Generosa in Sicilia (presidio Slow Food)... Potremmo non fermarci più. Osservandole bene, però, tutte le antiche tipologie rivelano subito la loro realtà di nicchia: sono minute, a forma di cornetto o di piccola palla, a volte costoluto. Non si tratta certo dei peperoni grossi e di conformazione regolare che vediamo nei mercati o nei negozi.

“Oltre il 90% dei peperoni di largo consumo”, spiega il coltivatore Bartolomeo Cavagliato, “sono varietà ibride, frutto di incroci, per ottenere prodotti di grande pezzatura, resistenti alle malattie e con una lunga shelf life. Hanno nomi poco noti, che variano spesso, perché le virosi mutano e la ricerca le insegue creando continuamente tipologie più adattabili”. Che siano di nicchia o di massa, inoltre, i peperoni vengono quasi sempre coltivati sotto tunnel provvisti di retine antinsetti e, per difenderli da sgraditi attacchi, è molto diffusa la lotta integrata (una buona notizia), attenta a usare la chimica solo quando strettamente necessario.

Il conte di Carmagnola

Bartolomeo Cavagliato è coltivatore del noto e assai apprezzato Peperone di Carmagnola Pat. E Carmagnola sta in Piemonte. Una coltivazione insospettabile al nord... “Nella mia famiglia lo coltiviamo dal 1926, ma tutto è iniziato nel 1920. Erano anni bui, in pieno dopoguerra, i contadini erano decimati. Un commerciante, Domenico Ferrero, ha pensato di portare in regione dei semi di peperone e di distribuirli tra gli agricoltori. Era un’idea, un tentare la fortuna, ed è andata bene. Oggi ne produciamo quattro tipologie: il quadrato e il corno di bue (piuttosto grossi), il trottole (più piccolo e costoluto) e il tomatocot (a forma di pomodoro). Non hanno la resistenza dei “cugini” moderni, ma il sapore è eccezionale e fanno poca acqua. Si possono assaggiare alla sagra che c’è ogni anno tra l’ultima domenica di agosto e la prima di settembre”. Chi è in zona ne approfitti.

Occhio all’acqua

Bartolomeo Cavagliato cita il basso contenuto di acqua come un pregio, e ha ragione. I peperoni allagano spesso le pietanze, ma “basta lasciarli maturare bene fuori dal frigo per limitare l’inconveniente”. Quanto al gusto più o meno dolce, non dipende tanto dal colore, ma piuttosto dalla varietà, anche se è vero che quelli verdi hanno sapore più erbaceo. E in un certo senso non esistono, sono solamente raccolti meno maturi. C.C.

Nella pagina accanto,
Piatto Toniolo
Ceramiche.
Indirizzi a pagina 130



PIZZA ALLO CHÈVRE
E CAPPERI FRITTI

pag. 74





PACCHERI IN SALSA ROSSA
E ACCIUGHE

pag. 74

BARCLETTE AL PANE
E FORMAGGIO

pag. 74



Vassoio rettangolare
Claylab, piatto
sullo sfondo Ekadea,
tovagliolo Society
Limonta, posata Sabrina
Formica (collezione
Jewelry for the home).
Nella pagina accanto,
piatto fondo Ekadea,
piatto piano Toniolo
Ceramiche, tovaglietta
Society Limonta,
tovagliolo MVH.
Indirizzi a pagina 130

TERRINA
DI ROBIOLA
pag. 74



Piatto e ciotola Claylab,
tovagliolo Broste
Copenhagen.
Nella pagina accanto,
piatti e brocca Ekadea.
Indirizzi a pagina 130

ZUPPA DI ORTAGGI
ARROSTITI
pag. 74

BONTÀ DI STAGIONE PEPERONI



PIZZA ALLO CHÈVRE E CAPPERI FRITTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
850 CAL/PORZIONE

1 kg di pasta per pizza - 1 peperone rosso e 1 verde - 200 g di formaggio chèvre non stagionato - 60 g di capperi sott'olio - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffo di basilico viola - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Dividete la pasta a metà, stendetela in due dischi di 22-24 cm e disponeteli in altrettante teglie oliate.

2 Passate il peperone rosso nel forno in funzione grill finché sarà arrostito (giratelo 2 volte): pulitelo, spellatelo e frullatelo con 4 cucchiaini d'olio e una presa di sale. Lavate e pulite il peperone verde, tagliatelo a rondelle e saltatelo in padella con olio, aglio (sbucciato) e sale.

3 Infornate i dischi di pasta a 250° per 6 minuti. Farciteli con la salsa di peperone, il formaggio a fettine e il peperone verde a rondelle e proseguite la cottura per 6 minuti. Intanto friggete i capperi in olio bollente finché saranno croccanti. Scolateli, disponeteli sulle pizze e completate con il basilico, un po' di pepe e un giro d'olio.

PACCHERI IN SALSA ROSSA E ACCIUGHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

320 g di paccheri rigati - 150 g di ciliegine di mozzarella - 2 peperoni rossi - 80 g di gherigli di noce - 30 g di pecorino grattugiato - 6 filetti di acciuga sott'olio - 1 mazzetto di timo - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Tostate i gherigli di noce in padellino. Infornate i peperoni a 220° per 25 minuti girandoli 2 volte; poi puliteli, spellateli e riducetene mezzo a striscioline. Frullate i restanti con i gherigli (tranne qualcuno

per la guarnizione), l'aglio, il pecorino, 4 cucchiaini di olio e 2 di acqua; regolate di sale.

2 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela e conditela con la salsa preparata, le acciughe a pezzettini, i gherigli tenuti da parte spezzettati, le ciliegine di mozzarella, po' di timo e una macinata di pepe.

BARCLETTE AL PANE E FORMAGGIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

4 peperoni corno di bue - 150 g di scamorza - 100 g di roquefort - 4 fette di pane casereccio - 1 cipolla rossa - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

1 Lavate i peperoni, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e privateli dei semi. Salateli all'interno e infornateli a 200° per 10 minuti.

2 Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela con poco olio e sale. Prelevatela, mettetela al suo posto il pane tagliato a dadini e rosolatelo unendo un filo d'olio.

3 Mescolate in una ciotola i crostini di pane, la cipolla, una manciata di prezzemolo lavato e tritato e i due formaggi ridotti a tocchetti. Farcite i peperoni con il mix, sistemati in una teglia, conditeli con un po' d'olio e infornateli a 190° per 10 minuti.

TERRINA DI ROBIOLA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

2 peperoni rossi e 1 giallo - 400 g di robiola - 1 limone non trattato - 40 ml di latte - 1 mazzetto di erba cipollina - 12 g di gelatina in fogli - sale - pepe

1 Infornate i peperoni a 220° per 25 minuti girandoli 2 volte; poi puliteli, spellateli riduceteli,

in falde e salateli. Intanto, fate ammorbidire la gelatina in acqua fresca per 5 minuti, poi strizzatela e scioglietela in un pentolino con il latte.

2 Lavorate la robiola con la gelatina, 2/3 della scorza grattugiata del limone lavato, un po' di erba cipollina tagliuzzata e una macinata di pepe.

3 Foderate uno stampo a cassetta di 18x8 cm con pellicola lasciandola sbordare: riempietelo alternando a strati il composto di robiola e le falde di peperone. Richiudete la pellicola sulla terrina e mettetela in frigo per 2-3 ore. Sformatela e guarnitela con altra erba cipollina e la scorza di limone rimasta grattugiata.

ZUPPA DI ORTAGGI ARROSTITI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

1,5 kg di pomodori perini - 2 peperoni rossi e 1 giallo - 4 tuorli sodi - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di origano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Scottate i pomodori in acqua bollente per 15 secondi, scolateli, spellateli e tagliateli a metà. Sistemati su una placca foderata con carta da forno, conditeli con olio e sale e infornateli a 220° in modalità ventilata per 30 minuti.

2 Disponete i peperoni rossi su un'altra placca foderata con carta da forno e infornateli sotto i pomodori per 25 minuti girandoli 2 volte; poi puliteli e spellateli. Intanto, lavate il peperone giallo, tagliatelo a striscioline e rosolatele in padella con olio, sale e l'aglio sbucciato.

3 Frullate peperoni rossi e pomodori con 4 cucchiaini di olio, un po' di origano e acqua sufficiente a ottenere una consistenza vellutata; regolate di sale. Distribuite nei piatti, unite le striscioline di peperone giallo e i tuorli passati attraverso un setaccio. Completate con altro origano, pepe e un giro d'olio.



Il Re dell'aperitivo



PER UN APERITIVO
IN COMPAGNIA,
NON POSSONO
MANCARE LE **NOTE
FLOREALI E FRUTTATE**
DEL PROSECCO
DOC ROSÉ



DALL'APERITIVO AL SUSHI

Rocca dei Forti Prosecco DOC Rosé è uno spumante millesimato che seduce e avvolge il palato. Al naso le note di rosa e glicine dell'apertura sono seguite da lievi profumi di frutti rossi ed effluvi di sottobosco estivo. Perfetto per accompagnare formaggi freschi, risotti e primi piatti a base di verdure o pesce.

Una vera scoperta
l'abbinamento con il sushi.

Dopo un'intensa giornata lavorativa, è arrivato finalmente il momento di rilassarsi con un aperitivo. E quale migliore occasione per degustare Prosecco DOC Rosé millesimato Rocca dei Forti, un'autentica delizia per il palato, nato dalla vinificazione di uve dei vitigni Glera e Pinot Nero provenienti dalle zone della DOC.

Dal colore rosa tenue con riflessi brillanti, profuma di fiori rossi, fragole e lamponi, che esprimono finezza ed eleganza al sorso. Un millesimato di classe, che nasce dalla lunga esperienza nel settore del Gruppo Togni e da una ricerca nel campo dei vini spumanti iniziata nei primi anni '50 a Serra San Quirico nelle Marche, dove ancor oggi avviene la produzione di Rocca dei Forti. Nel tempo l'azienda familiare si è evoluta attraverso un percorso di eccellenza, che alla terza generazione imprenditoriale passa attraverso tre fattori imprescindibili: ricerca enologica rigorosa, rispetto del territorio e delle persone, attenzione dedicata all'ambiente.

19  54
ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI

BERE BENE

VINI per l'estate



ADRIANO BRUSAFERRI

RISALENDO LA PENISOLA, TANTE PROPOSTE DI BIANCHI, ROSATI E PERSINO ROSSI LEGGERI IDEALI PER LA STAGIONE. CON I SUGGERIMENTI GIUSTI PER ABBINARLI E GUSTARLI AL MEGLIO

a cura di **Monica Pilotto**,
testo di **Daniele Cernilli**



compagna di viaggio

Non partite per le vacanze senza aver messo in valigia questa guida che vi accompagnerà in un tour vinicolo del Bel Paese. Qui trovate quasi 400 aziende, divise per regione; ogni bottiglia è completa di scheda descrittiva, consigli di food pairing ed eventuali visite in cantina. Così avrete a portata di mano il racconto del meraviglioso mondo vitivinicolo italiano e il viaggio guadagnerà di sapore (in vendita su doctorwine.wine/shop, 11,90 euro).

Chi ha detto che in estate si devono bere solo vini semplici e leggerissimi? È vero, fa caldo, certi rossi corposi non sono proprio adatti a situazioni del genere. Però qualche

bianco di buon corpo, qualche rosso equilibrato, un sacco di rosati di alcune regioni classiche per quelle tipologie, possono benissimo essere presi in considerazione. Magari serviti a un paio di gradi di temperatura in meno, non tanto per esaltarne la freschezza, quanto perché se fa molto caldo i vini si scaldano più velocemente nel bicchiere. Perciò abbiamo cercato di esservi utili, raccontando di zone, di tipologie e di singoli vini che potreste degustare durante i mesi estivi. In diversi casi si tratta di grandi vini in senso assoluto, vere icone della viticoltura del nostro Paese. E poi ci sono vini semplicemente deliziosi, profumati, anche facili da bere, ma mai banali.

Alla scoperta di nuove cantine

Per chi è appassionato di vini, o anche semplicemente interessato all'argomento, il periodo estivo non è necessariamente caratterizzato da una perdita d'attenzione per questo inebriante tema. Anzi, durante le vacanze estive negli ultimi anni si è registrato un boom dell'enoturismo in Italia: sempre più appassionati del nettare di Bacco trascorrono giornate in cantina, degustando e acquistando vini direttamente dai produttori. Il picco di visite si registra durante le settimane della vendemmia. Ma andiamo con ordine e vediamo quali sono tipologie di vino, denominazioni e aree viticole alla base della produzione di vini adatti al periodo. Se ne trovano in tutta Italia.

I vini imperdibili, risalendo la Penisola

Cominciamo dalla Sardegna, che in estate è tra le regioni più frequentate. C'è ovviamente il Vermentino, che in Gallura si fregia addirittura della Docg. Ma il vino più "estivo" di tutti è probabilmente il Nuragus di Cagliari, un bianco leggero e fresco che si produce nella parte meridionale dell'isola e deriva dalle omonime uve: non è troppo alcolico e ha un buon contenuto di acidità, quello che serve per accompagnare i pranzi dell'estate.

Ci spostiamo in Sicilia e, pur non parlando di un bianco prodotto in ambito mediterraneo come sono la maggior parte dei vini di lì, credo che tra gli Etna Bianco, a base di uve Catarratto prodotti principalmente sul versante nord orientale del vulcano, possiamo trovare dei vini davvero interessanti. *segue >*

gradi di degustazione

In estate, quando il calore fa scaldare più velocemente il vino nel bicchiere, la temperatura di servizio dei vini è addirittura più importante che in altri periodi. Inoltre i cibi con i quali si abbinano sono spesso serviti tiepidi, quando non addirittura freddi; e non è una buona abitudine avere vini e cibi a temperature troppo differenti. Perciò è consigliabile servire i vini un po' più freschi di quanto non si farebbe in altri periodi: rossi leggeri a 14/15°, rosati intorno ai 10/12°, bianchi e spumanti tra i 6° e gli 8°.

con i piatti di pesce

Rossi col pesce? È una delle domande che soprattutto in estate molti si fanno. Certo, ci possono essere dei vini rossi non troppo tannici e corposi che si prestano ad accompagnare pietanze di pesce. A patto che il piatto sia sufficientemente saporito, quindi non con pesce crudo oppure semplicemente bollito o al sale, e che il vino rosso sia servito abbastanza fresco. Uno degli abbinamenti più noti è quello del cacciucco con un giovane Chianti delle Colline Pisane o di Montalbano. Deliziosi entrambi.

In foto, piatti di Caterina Von Weiss e Arte nel Pozzo; calici Zafferano Italia, tessuto Marina C. Indirizzi a pagina 130

scelte smart per abbinarli

Il pairing fra cibi e vini normalmente segue regole e abitudini consolidate. Una di queste, forse la più praticata, è di accostare piatti regionali a vini della stessa zona. Così con i crostacei e l'aragosta alla catalana, o con la fregola con il pesce, piatti molto estivi e molto sardi, andranno benissimo Nuragus di Cagliari e tutti i Vermentino sardi.

Il Chiaretto di Bardolino si accompagna alle ricette a base di pesce di lago.

La carne cruda piemontese con il Pelaverga di Verduno. L'insalata caprese, che è tipica in tutta la Campania, e persino la pizza Margherita, con la Falanghina del Sannio; mentre gli splendidi salumi affumicati altoatesini, speck in primis, con il Santa Maddalena. Servite Gavi e Roero Arneis con i raviolini del plin che in questo caso, con le temperature estive, prediligono l'accostamento con un bianco anziché con il Dolcetto o la Barbera, come si fa normalmente in altre stagioni.

Sono solo alcuni esempi, ovviamente, dovuti al periodo, al clima e al buon gusto.



grandi classici e piccole scoperte

PROVATELI CON PIATTI TIPICI DELLE
REGIONI DALLE QUALI PROVENGONO,
CON PESCE, PIATTI VEG E COME APERITIVI

Anche in questo caso freschi, molto piacevoli e piuttosto profumati. Il primo rosato che va assolutamente ricordato è pugliese, più precisamente il Castel del Monte Bombino Nero Rosato Docg. Torniamo ai bianchi e sempre con caratteristiche piuttosto simili, di deliziosa piacevolezza e di facile bevibilità, ecco la Falanghina del Sannio, ottenuta da vigneti in provincia di Benevento. Andiamo più a nord, in Abruzzo, dove incontriamo il Pecorino, che non ci abbandonerà fino alle Marche meridionali. A Rimini, con uve Grechetto Gentile, un gruppo di viticoltori sta lanciando il Rimini Rebola, altro bianco delizioso.

Tappa a nord-est, mitica terra di bianchi

Nella piccola estremità del Friuli-Venezia Giulia, al confine con la Slovenia, il Collio Goriziano ci regala la Ribolla Gialla che in estate è davvero una meraviglia. Cambiamo zona e colore, andiamo sul Garda. Proprio dal versante veronese ci arriva il Chiaretto di Bardolino, ottenuto principalmente con Corvina, Corvinone e Rondinella, le tre uve tipiche di questa zona. Nei pressi della costa meridionale, invece, si sorreggia il vino simbolo del Lago di Garda, un bianco divenuto famosissimo: il Lugana. Deriva da uve Turbiana ed è morbido, sapido e avvolgente. Sempre in Veneto, sulle colline a nord-est di Verona non possiamo non ricordare il Soave, che si produce da uva Garganega. Possiamo dimenticarci del Trentino Alto Adige? In epoca di vacanze proprio no! Ed ecco perciò il profumatissimo Müller Thurgau che si produce sia in provincia di Trento sia in quella di Bolzano e si ottiene con il vitigno omonimo, frutto di un incrocio realizzato da un professore svizzero, il dottor Müller di Thurgau appunto. Poi, ma solo in Alto Adige, non si può non nominare la Schiava, rosso leggero, e il Santa Maddalena, forse la sua versione più nobile.

Gran finale nel regno dei rossi

Ora raggiungiamo il Piemonte, dove nella zona del Roero si produce l'Arneis e in provincia di Alessandria il Gavi da uve Cortese. Più avvolgente il primo, più agile e fresco il secondo. Poi ci sono anche dei rossi rari come il Pelaverga di Verduno, prodotto da uve omonime nelle Langhe baroliste. Il lungo giro potrebbe finire qui, anche se di vini adatti alle calure estive ce ne potrebbero essere tanti altri. Questi considerateli come esempi e "suggerzioni", come amava scrivere il grande Luigi Veronelli, senza alcuna pretesa di aver esaurito l'argomento. Del resto, il nostro Paese è il più ricco di uve autoctone e di denominazioni a livello mondiale, la biodiversità vitivinicola impera e noi non possiamo che esserne felici.



**Ca' Rugate
Soave Classico
Monte
Fiorentine 2022**
100% Garganega. Solo acciaio sui lieviti per 6 mesi. Giallo paglia verdolino. Fragrante e tipico, con note di agrumi gialli, lievi accenni di frutta esotica e di fiori bianchi. Sapore salino, agile, composto, di deliziosa bevibilità.

€ 14



**Cantina di
Bolzano Alto
Adige Santa
Maddalena
Classico Moar
2022**
85% Schiava, 15% Lagrein. Botti grandi per 4 mesi. Rubino vivo e intenso. Molto tipico, con sentori di frutti di bosco e di ciliegia, lievi accenni di mandorla fresca. Sapore caldo, salino e composto, con tannini accennati e vellutati e finale di ottima persistenza.

€ 16



**Cantina
Produttori di
Cormons
Collio Ribolla
Gialla 2022**
100% Ribolla Gialla. Solo acciaio per alcuni mesi. Giallo paglia chiaro. Molto tipico, fragrante, floreale e leggermente agrumato, con note di cedro e crosta di pane. Sapore teso, sottile, scattante, di piacevole bevibilità.

€ 10,50



**Illuminati
Controguerra
Pecorino 2022**
100% Pecorino. Solo acciaio per alcuni mesi. Giallo paglia chiaro verdolino. Fruttato, varietale, fragrante, con sentori di agrumi gialli, erba medica e fiori di campo. Sapore salino, teso, fresco, agile, di facile e piacevole bevibilità.

€ 8,50



**Cusumano
Etna Bianco
Alta Mora 2022**
100% Carricante. Solo acciaio sui lieviti per 4 mesi. Giallo paglia verdolino luminoso. Molto fruttato e agrumato, con note di cedro, lieve pompelmo e susina gialla. Sapore fresco, molto piacevole, teso e composto, con ottima persistenza.

€ 22



**Audarya
Nuragus di
Cagliari 2022**
Da uve Nuragus. In vasche di cemento per 8 mesi. Giallo paglia chiaro. Note di agrumi gialli, erba medica e accenni di fiori di campo. Sapore teso, salino, fresco, di deliziosa e facile bevibilità, con finale sottile e persistente.

€ 13



**Torrevento
Castel del
Monte Bombino
Nero Rosato
Veritas 2023**
100% Bombino Nero. Solo acciaio per 4 mesi. Rosato vivo e brillante. Profumi fruttati, di fragola, ciliegia e con accenni di piccoli frutti di bosco. Sapore composto, salino, molto equilibrato e piacevole.

€ 9



**Cavit
Trentino
Superiore Müller
Thurgau
Zeveri 2022**
Da uve Müller Thurgau. Solo acciaio. Giallo verdolino. Nitido e leggermente aromatico, con note di pietra focaia, fiori di campo, cedro e lime. Sapore agile, fresco, salino, dalla bevibilità quasi "pericolosa". Chiude sottile e lungo.

€ 12



GARDEN BBQ



UN MENU ALL'AMERICANA
CON SAPIENTI TOCCHI MADE
IN ITALY PER UNA GIORNATA
IN GIARDINO INTORNO ALLA GRIGLIA
CON AMICI E FAMIGLIA

testo e cura di Cristiana Cassé, servizio di Nicoline Olsen/ House
of Pictures/ Living Inside, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Claudia
Compagni, in cucina Elena Tettamanzi, scelta del bere di Sandro Sangiorgi





Le grigliate tra amici sono momenti fantasticamente entropici. Tolto l'addetto alla carbonella, che deve stare concentrato, gli altri aiutano senza sapere bene quante stoviglie servono (sempre più del previsto), dove posizionarle per agevolare il servizio, chi mangerà cosa, in quale ordine e luogo. Si frulla di qua e di là, ci si scontra di continuo (e spesso è piacevole), difficilmente si riesce a mangiare tutti insieme. Un "come viene, viene" terribilmente divertente e liberatorio.

Su il sipario, si mangia!

Per ovviare le attese, il menu propone subito una pasta fredda preparata in anticipo: fusillotti al pesto di zucchine, formaggi e aromi, completati da briciole croccanti, pinoli tosti e scorza di limone. Buona! Dal secchiello del ghiaccio (obbligatorio a luglio), intanto, iniziano a uscire le prime bottiglie e in tavola si appalesa un pezzo forte in diretta dal BBQ. Gli spiedini di coppa di maiale sono marinati in una salsa di birra, sciroppo d'acero e succo di ananas: sulla griglia si crea una sorta di caramello croccante che non ce lo si scorda più. Per accompagnare, un'insolita insalata di ortaggi e ananas (grigliato), che rinfresca e spigola il gusto robusto della carne. *segue >*



PASTA CON PESTO
DI ZUCCHINE, BRICIOLE
CROCCANTI E OLIVE

pag. 88





SPIEDINI DI MAIALE
ALLA BIRRA CON INSALATA
ALL'ANANAS

pag. 88

BERE GIUSTO

TRA LE RIGHE DEL TESTO CHE RACCONTA QUESTA GIORNATA, È BENE SOFFERMARSI PROPRIO SULL'ATTACCO, QUANDO SI DICE CHE NON È CHIARO "CHI MANGERÀ COSA E IN QUALE ORDINE" E SI SPECIFICA CHE "DIFFICILMENTE SI MANGERÀ TUTTI INSIEME". VERO. È DUNQUE FONDAMENTALE TENERE A DISPOSIZIONE TUTTI I VINI, MAGARI SFRUTTANDO DEI SECCHIELLI CON POCO GHIACCIO, MOLTA ACQUA E SALE GROSSO PER CONSERVARNE LA TEMPERATURA FRESCA. COMINCIAMO CON UNA NOSIOLA DI FORADORI, ASCIUTTA E PULITA, PERFETTA PER COME PASSA ATTRAVERSO GLI INGREDIENTI DELLA PASTA FREDDA E NE RAVVIVA LE CONTINUE CONNESSIONI. AL BIANCO TRENTINO LASCIAMO ANCHE L'INSALATA, DOVE LA SALSA CAESAR RIGENERA DI CONTINUO LA VITALITÀ LINFATICA E LA PREPARA AL RITORNO DEL VINO. UNO SPUMANTE ROSATO CON UN LIEVE RESIDUO ZUCCHERINO, PENSIAMO AL PINOT MEUNIER DI GIGI RAVARINI, È A CAVALLO DELLE SENSAZIONI DOLCI E SAPIDE DEGLI SPIEDINI E SCIOLGIE IL TIMORE DELL'EFFETTO METALLICO DOVUTO ALLE SENTITE INCISIONI SALATE. MENTRE ASPETTIAMO L'HAMBURGER, APRIAMO UN ALEATICO DI GRADOLI, AROMATICO E SENSUALE: A LUI LASCIAMO PANE, CARNE, PATATE E VEGETALI; UN DEDALO DAL QUALE SI ESCE SOLO SE SI HA IL TATTO DI UN TERROIR BASALTICO E LUMINOSO. SUL GELATO RITORNA EFFICACEMENTE LO SPUMANTE ROSATO.



INSALATA ALLA GRIGLIA CON SALSA CAESAR

Stemperate 1 cucchiaino di pasta di acciughe con 1 cucchiaino abbondante di succo di limone filtrato e 1 cucchiaino di salsa Worcestershire.

Unite 220 g di maionese, 75 g di parmigiano e 1 spicchio d'aglio sbucciato, privato del germoglio centrale e spremuto con l'apposito attrezzo. Regolate di sale e diluite la salsa Caesar con 2-3 cucchiaini di acqua fredda.

Lavate 3 cespi di insalata romana senza sfogliarli, sgocciolateli e asciugateli con un canovaccio. Conditeli con un po' d'olio e cuoceteli sulla griglia per 5 minuti girandoli su tutti i lati. Tagliateli in quarti e serviteli subito irrorandoli a filo con la salsa Caesar. Per 6 persone.

DOPPIO HAMBURGER
AL BACON

pag. 89



NICOLINE OLSEN / HOUSE OF PICTURES / LIVING INSIDE

GARDEN BBQ LIVING



Per distrarre il palato, ecco ora l'insalata romana grigliata e irrorata con la salsa Caesar: una cosa semplice e super golosa, che si può spendere a piacere in diversi momenti del pranzo. Il coraggioso addetto alla griglia è ormai perfettamente affumicato e paonazzo. Si concede un vinello e viene sostituito da un amico, che interpreta il momento BBQ arrostando con perizia gli immancabili hamburger (2 a panino). Una volta pronti, una catena di montaggio umana li assembla farcendoli con una divina maionese (arricchita con senape, yogurt, aceto e paprica affumicata), bacon croccante, ortaggi vari e pure un po' di ketchup per non farsi mancare niente. Maestoso e godurioso, si fa quasi fatica ad addentarlo. Per i bambini c'è sempre l'opzione würstel, che verrà accolta con scomposto entusiasmo: basta aggiungerne qualcuno sulla griglia, poi una salsa a scelta o dei crauti e il panino è fatto.

In aggiunta o in alternativa?

Il dubbio sorge sul piatto di pesce. Ma è presto risolto: chi non vuole esagerare con le calorie lo sostituisce all'hamburger, chi invece vuole (o può permetterselo) si mangia pure quello. Trattasi di sgombri marinati con un intingolo che ne sgrassa e ingentilisce la polpa.

segue >

SGOMBRI CON SALSA
PICCANTE AL LIME
E PATATE ALLA BRACE

pag. 89



sale&pepe 85

Pasta con pesto di zucchine, briciole croccanti e olive

CUCINATE IL PIATTO IN MATTINATA E AGGIUNGETE LE GUARNIZIONI ALLA FINE.

Spiedini di maiale alla birra con insalata all'ananas

MARINATE LA CARNE ALMENO 3 ORE PRIMA DI MANGIARE. LAVATE E TAGLIATE VERDURE E FRUTTA IN ANTICIPO. GRIGLIATE ANANAS E SPIEDINI ALL'ULTIMO.

Doppio hamburger al bacon

PREPARATE VERDURE E SALSA IN ANTICIPO E CUOCETE BACON E HAMBURGER AL MOMENTO.

Sgombri con salsa piccante al lime e patate alla brace

MARINATE I PESCI ALMENO 2 ORE PRIMA DI MANGIARE E CUOCETELI CON LE PATATE AL MOMENTO. FATE L'INTINGOLO POCO PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA.

Insalata alla griglia con salsa Caesar

REALIZZATE LA SALSA IN ANTICIPO E CONSERVATELA IN FRIGO. CUOCETE L'INSALATA AL MOMENTO.

Gelato con crumble al limone e salsa di mirtilli

PREPARATE TUTTO LA SERA PRIMA. LASCIATE IL GELATO FUORI DAL FREEZER PER 10 MINUTI CIRCA PRIMA DI SERVIRLO.



segue >

GELATO CON CRUMBLE
AL LIMONE E SALSA
DI MIRTILLI

pag. 89



Dopo un paio d'ore di riposo in aceto, vino, aglio ed erbe, i pesci vengono grigliati e quindi serviti una pungente salsa al peperoncino, cumino e aromi freschi. Per accompagnare, ci sono le stupende patate al cartoccio, cotte direttamente nella carbonella, anch'esse da condire con la salsa, ma anche con un semplice pizzico di sale, ma anche con il burro, ma anche...

Gelato fai-da-te

Qui ci si avvicina alla perfezione del sapore, e alla perversione della gola. La torta gelato, che si fa senza gelatiera, è realizzata con panna montata, latte condensato e vaniglia. Poi si mescola tutto con un crumble di burro, farina, zucchero e limone (da tostare in forno) e un po' di salsa di mirtilli per dare un effetto marmorizzato. Sei ore di freddo (convienne farlo la sera prima) ed ecco che dal freezer esce qualcosa di indescrivibile. Bisogna assaggiarlo per capire. E bisogna anche irrorarlo con altra salsa di mirtilli per renderlo definitivamente spettacolare. Si conclude così il pranzo, ma non la giornata, che ora prevede la divisione dei pani e dei pesci: nel senso che i bambini vanno da una parte, i ragazzi dall'altra e gli adulti restano seduti a fare una serie di brindisi a non si sa bene cosa. Così è un barbeque.



PASTA CON PESTO DI ZUCCHINE, BRICIOLE CROCCANTI E OLIVE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

**480 g di fusilli grandi – 6 zucchine medie
– 60 g di pinoli – 60 g di pane raffermo
– 45 g di pecorino romano grattugiato
– 45 g di grana padano Dop grattugiato –
12 olive Kalamata – 1 limone non trattato
– 1 spicchio d'aglio – 6 rametti
di maggiorana – qualche ciuffo di basilico
– olio extravergine d'oliva – sale**

1 Scaldate 6 cucchiaini di olio in un padellino su fiamma bassa, unite i pinoli e tostateli fino a doratura. Lavate le zucchine, pulitele, asciugatele e grattugiatele con una grattugia a fori grossi. Salatele e lasciatele sgocciolare in un colino per 20 minuti. Strizzatele bene e frullatele a crema con i pinoli e il loro olio, i due formaggi, la maggiorana, 10 foglie di basilico e l'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale. Versate il pesto in un'ampia ciotola.

2 Tritate grossolanamente il pane e tostatelo in una padella con 2 cucchiaini di olio fino a doratura; scolatelo su carta da cucina. Snocciolate le olive e sminuzzatele.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Verso fine cottura, prelevate un mestolino d'acqua e diluite il pesto di zucchine. Scolate la pasta al dente, raffreddatela sotto acqua corrente e sgocciolatela bene. Versatela nella ciotola con il pesto di zucchine e mescolate. Guarnite con la scorza del limone grattugiata, le olive, le briciole di pane tostate e qualche foglia di basilico.

SPIEDINI DI MAIALE ALLA BIRRA CON INSALATA ALL'ANANAS

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
880 CAL/PORZIONE

**900 g di coppa di maiale – 1 ananas
– 2 peperoni rossi – 1 grosso cetriolo
– 3 dl di birra bionda – 1,2 dl di sciroppo
d'acero – 1 cucchiaino di aceto balsamico**



PER ARRICCHIRE

DURANTE UN BARBEQUE NON C'È NIENTE DI PIÙ GODIBILE CHE PERSONALIZZARE LE PORTATE CON CONSERVE E SALSE A PIACERE. TRA I MUST PIÙ CONSIGLIATI, LA MAIONESE ALLE ERBE (PREZZEMOLO, CORIANDOLO, ANETO) OPPURE LE SALSE TARTARA O AURORA. E ANCORA, LA CONFETTURA DI CIPOLLE (OTTIMA ANCHE CON IL PESCE) E POI LE VERDURE SOTT'OLIO O IN AGRODOLCE: DATA LA STAGIONE, BENE ZUCCHINE E PEPERONI, MA ANCHE AGRETTI E PEPERONCINI. TUTTE FACILI DA FARE IN CASA E BUONE ANCHE CON UN PEZZO DI PANE PER SPIZZICARE PRIMA DI METTERSI A TAVOLA.

– qualche rametto di prezzemolo
– peperoncino in polvere – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate l'ananas e tagliatelo a fette di circa 1,5 cm di spessore raccogliendo il succo emesso in una ciotola. Riducete la coppa di maiale in dadi di circa 3 cm di lato, trasferiteli nella ciotola con il succo, aggiungete la birra e lo sciroppo d'acero e mescolate. Coprite con pellicola e mettete in frigo per 2 ore e mezza. Poi proseguite la marinatura fuori dal frigo per mezz'ora. Mettete a bagno in acqua degli spiedi di legno. **2** Arrostiti le fette di ananas su una griglia ben calda 5 minuti circa

per lato; lasciatele intiepidire e tagliatele a dadini eliminando il torsolo. Scolate la carne dalla marinata, infilatela sugli spiedi sgocciolati, conditela con sale e pepe e cuocete gli spiedini sulla griglia per circa 30 minuti girandoli spesso. **3** Intanto, lavate peperoni e cetriolo, puliteli privando entrambi dei semi e tagliateli a tocchetti. Mescolateli con l'ananas grigliato e conditeli con 4 cucchiaini di olio, l'aceto balsamico, una presa di sale, un pizzico di peperoncino e un po' di foglie di prezzemolo lavate e spezzettate. Mescolate l'insalata e servitela con la carne.



DOPPIO HAMBURGER AL BACON

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

12 hamburger di vitellone da 80 g l'uno
– **12 fette di bacon** – **6 panini per hamburger ai 4 cereali** – **2 pomodori cuore di bue** – **60 g di insalata tenera** – **1 grosso cetriolo** – **1 grossa cipolla rossa** – **150 g di ketchup** – **150 g di maionese** – **75 g di yogurt greco** – **2 cucchiaini di senape dolce** – **1 presa di paprica affumicata** – **2 cucchiaini di aceto di mele** – **sale**

1 Lavate i pomodori e tagliateli a fette di circa 1 cm di spessore. Lavate e asciugate l'insalata. Lavate il cetriolo, sbucciatelo con un pelapatate e riducetelo a rondelle. Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e mettetela a bagno in acqua fredda. In una ciotola mescolate la maionese con lo yogurt, la senape, la paprica, l'aceto e una presa di sale.
2 Scaldate una padella di ghisa sulla griglia, unite le fette di bacon e cuocetele finché saranno

croccanti. Togliete la padella dalla griglia, prelevate le fette di bacon sgocciolandole e tenetele in caldo. Tagliate i panini a metà e tostateli leggermente sulla griglia dalla parte tagliata; prelevateli. Cuocete gli hamburger sulla griglia 2 minuti per lato e salateli.

3 Spalmate le basi dei panini con un cucchiaino della salsa preparata e disponetevi sopra l'insalata, un hamburger, una fetta bacon e una di pomodoro. Unite quindi il secondo hamburger, qualche fettina di cipolla sgocciolata e tamponata, il ketchup, il bacon rimasto e le fette di cetriolo. Spalmate la parte interna delle calotte dei panini con la salsa rimasta e richiudete. Servite caldo.

SGOMBRI CON SALSA PICCANTE AL LIME E PATATE ALLA BRACE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
840 CAL/PORZIONE

6 sgombri puliti di medie dimensioni
– **6 patate medie** – **1 lime** – **3 spicchi d'aglio**
– **15 g di coriandolo fresco** – **6 rametti di prezzemolo** – **3 rametti di finocchietto selvatico** – **1 peperoncino secco** – **1 presa di cumino in polvere** – **3 dl di aceto di vino bianco** – **3 dl di vino bianco** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Lavate e asciugate coriandolo, prezzemolo e finocchietto. Sbucciate gli spicchi d'aglio e tagliateli a fettine. Sciacquate gli sgombri, asciugateli con carta da cucina e metteteli in una pirofila con l'aceto, il vino, l'aglio, metà del prezzemolo sminuzzato e il finocchietto spezzettato. Coprite con pellicola e fate marinare per 1 ora e mezza in frigo e per mezz'ora fuori dal frigo.
2 Tritate grossolanamente il prezzemolo rimasto con il coriandolo e mescolateli in una ciotola con 6 cucchiaini di olio, il succo del lime, il peperoncino sbriciolato, il cumino e un pizzico di sale.

3 Lavate le patate e asciugatele. Avvolgete ognuna in un foglio di alluminio, disponetele nella brace del barbecue e cuocetele per 10 minuti. Scolate gli sgombri dalla marinata e tamponateli con carta da cucina. Posizionate la griglia sul barbecue (senza togliere le patate)

e cuocetevi gli sgombri per 15 minuti girandoli a metà cottura. Trasferiteli in un piatto da portata con le patate private dell'alluminio e condite tutto con sale e la salsa al cumino.

GELATO CON CRUMBLE AL LIMONE E SALSA DI MIRTILLI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

750 ml di panna fresca – **450 g di latte condensato zuccherato** – **225 g di mirtilli**
– **la scorza grattugiata di 1 limone non trattato** – **45 g di farina 00** – **40 g di burro**
– **30 g di zucchero di canna** – **15 g di zucchero semolato** – **1 presa di amido di mais** – **2 bacche di vaniglia** – **sale**

1 Lavate i mirtilli, trasferiteli in un pentolino con lo zucchero semolato e cuoceteli a fiamma bassa per qualche minuto finché inizieranno a emettere il succo. Diluite l'amido di mais con 1 cucchiaino scarso di acqua fredda, unetelo al composto di mirtilli e proseguite la cottura a fiamma media per 3 minuti mescolando di continuo. Versate la salsa in una ciotola e lasciatela raffreddare.

2 Mescolate la farina con lo zucchero di canna, la scorza di limone e un pizzico di sale. Unite il burro freddo tagliato a dadini e impastate con la punta delle dita fino a ottenere un composto a briciole. Allargatelo su una piccola teglia rivestita con carta da forno e infornate il crumble a 160° per circa 15 minuti o fino a doratura.

3 Incidete le bacche di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semi con la punta di un coltellino e uniteli alla panna in una ciotola a bordo alto. Sbattetela con le fruste elettriche finché sarà montata ma ancora morbida, unite il latte condensato e montate per un altro minuto. Aggiungete il crumble e metà della salsa di mirtilli e mescolate brevemente con una spatola in modo da creare un effetto marmorizzato. Versate il composto in uno stampo da plum cake di 1,5 litri di capacità e congelate in freezer per almeno 6 ore. Immergete lo stampo per pochi secondi in acqua calda, sformate il gelato e nappatelo con la salsa di mirtilli rimasta.

Gasatore

EROGA ACQUA FILTRATA,
NATURALE O FRIZZANTE
E PERSINO AROMATIZZATA
CON FRUTTA O VERDURA

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani,
still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



Oltre al design vintage con la sua elegante leva laterale, il nuovo gasatore **SodaStream Art™** prepara acqua e bibite frizzanti in pochi secondi e con il livello di bollicine a scelta, in più non necessita di corrente elettrica o batterie, ma solo del cilindro di gas CO₂ alimentare compreso in confezione (cm 17,3x24,5x43h, € 139,90). Bicchieri Zafferano Italia, coltello Opinel. Indirizzi a pagina 130

Se è effervescente, lo è per natura; ma se è frizzante vuol dire che qualcuno l'ha gasata, ossia ha inserito artificialmente l'anidride carbonica nell'acqua. La storia dell'acqua frizzante nasce quindi per riprodurre ciò che la natura fa da sempre nelle fonti d'acqua effervescenti. Ad avere per primo questa intuizione fu il chimico Joseph Priestley che nel 1767 dimenticò un bicchiere d'acqua sopra una vasca dove stava fermentando la birra. I gas prodotti dai lieviti della fermentazione, entrando in contatto con l'acqua, la rendevano frizzante. Si narra che, basandosi su questa esperienza, Priestley sperimentò un metodo per produrre acqua frizzante: sostituì la birra con acido solforico e gesso così da ricreare il rilascio di anidride carbonica che avrebbe reso l'acqua frizzante, ma chiaramente non potabile. Servirono alcuni anni e le idee J.J. Scheppe, scienziato di Ginevra, per arrivare al primo sistema di

produzione di acqua frizzante in bottiglia nel 1783. E fu così che la sua azienda Schweppes divenne famosa per l'invenzione dell'acqua tonica in tutto il mondo.

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, le bibite gasate divennero sempre più popolari, tuttavia il loro consumo era in gran parte limitato ai locali pubblici. Nei bar faceva furore il seltz, acqua fortemente gasata ottenuta grazie a un sifone che spruzzava anidride carbonica direttamente nel bicchiere. Diverso dalla soda, che era venduta già in bottiglia ed era composta da una miscela di acqua, minerali aggiunti e anidride carbonica. Entrambi erano in voga nella mixology per allungare cocktail e aperitivi.

Tim Hayward, food writer, giornalista e ristoratore, scrive nel suo libro *Gli strumenti della cucina moderna*: "I sifoni di seltz erano bottiglie pressurizzate di soda, con un erogatore. Una volta riempiti e pressurizzati in

frizzante e sostenibile

I gasatori sono amici dell'ambiente! La produzione di acqua frizzante in bottiglie riutilizzabili è un piccolo passo verso la sostenibilità: si evita di inquinare con grandi quantità di plastica e con le emissioni dovute al trasporto; inoltre il livello di bollicine è regolabile e si possono preparare diverse bevande ai gusti più dissetanti, senza zuccheri aggiunti

FRITTO MISTO IN TEMPURA DI SESAMO AL LIME

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
435 CAL/PORZIONE

300 g di calamari puliti
– **250 g di gamberi**
sgusciati – **3 zucchine**
medie – **200 g di farina**
– **2 cucchiaini di semi di**
sesamo – **1 uovo** – **300**
ml di acqua frizzante – **1**
lime – **olio di arachide** –
sale – **pepe**

1 Preparate i calamari, eliminando le pinne. Tagliateli ad anelli e asciugateli bene tra più fogli di carta da cucina. Sciacquate le zucchine, spuntatele e tagliatele a bastoncini.

2 Riunite in una ciotola i calamari, i gamberi e le zucchine. Aggiungete la scorza grattugiata del lime e una macinata di pepe.

3 In un'altra ciotola sbattete l'uovo con l'acqua frizzante molto fredda, quindi incorporate la farina

e i semi di sesamo. Lavorate la pastella con una forchetta molto velocemente. Immergete calamari, gamberi e zucchine nella pastella, un pezzo alla volta, e tuffateli in una padella con abbondante olio caldo.

4 Continuate a friggere finché i pezzi saranno croccanti, scolateli con una paletta a ragno e fateli asciugare su carta per fritti. Salate e servite immediatamente.

fabbrica, potevano essere immagazzinati facilmente per molto tempo prima di essere consegnati al cliente. I fornitori ritiravano i vuoti, che venivano riempiti nuovamente. Questo spiega perché i sifoni che si vedono in tante illustrazioni di cocktail, degli anni Venti, sono avvolti da una rete di metallo: fintantoché non venivano danneggiati, potevano essere riutilizzati”.

Fu in questo contesto che nel 1903 l'inventore Guy Hugh Gilbey intravide un'opportunità. Attingendo alla lunga esperienza della sua famiglia di distillatori di gin, brevettò un apparecchio per consentire l'aggiunta di anidride carbonica “fatta in casa” all'acqua. Sebbene rudimentale rispetto ai moderni standard tecnologici, il dispositivo ha rappresentato un passo importante nella democratizzazione dell'accesso alle bevande gasate, al punto che Gilbey fondò, nello stesso anno, l'azienda di gasatori SodaStream.

Nella storia di come l'uomo sia riuscito a gasare l'acqua non possiamo non menzionare anche l'Idrolitina, la “magica” polvere in bustine che, addizionata all'acqua, dà vita a numerose e leggere bollicine, provocando una reazione frizzante. Prodotta dal 1901 dall'azienda Gazzoni & C. di Bologna, è ancora oggi in commercio per i nostalgici e gli affezionati.

Negli anni il gasatore è diventato un accessorio comune: spicca sul banco lavoro delle nostre cucine come simbolo di una vita moderna e allineata ai principi di sostenibilità (riduce l'uso delle bottiglie in plastica); perché è un oggetto di design, con forme e colori che cambiano in funzione delle mode e degli stili; e grazie alla comodità di soddisfare in pochi secondi la voglia di concedersi il piacere di una bevanda gasata in ogni momento.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Il designer Søren Refsgaard è noto per le linee pulite e funzionali e Brus Carbonator ne è un esempio; la forma cilindrica in acciaio inox è proposta in quattro colori e ha un pulsante con il quale regolare la quantità di bollicine (cm 11,5x22x42h, € 210). **Stelton**



Selfizz eroga acqua fredda, calda fino a 85°, a temperatura ambiente, naturale e con livello di gassatura a piacere; il filtro Carbon Block e il sistema di Ultrafiltrazione Pure rendono l'acqua pura e limpida (cm 36x36h, prezzo dal rivenditore). **Culligan**

INTERVISTA



Liscia o frizzante?

SULL'USO E MANUTENZIONE DEL GASATORE ABBIAMO CHIESTO DELUCIDAZIONI A PETRA SCHROTT, MARKETING DIRECTOR SODASTREAM.

COSA FARE E COSA

EVITARE? PRIMA DI GASARE, LASCIATE L'ACQUA IN FRIGO: PIÙ È FREDDA, PIÙ LA GASATURA È OTTIMALE! LA COSA DA EVITARE? NON GASATE DIRETTAMENTE SCIROPPI, VINO O BEVANDE ZUCCHERATE, MA UTILIZZATE ESCLUSIVAMENTE ACQUA E AGGIUNGETE EVENTUALI ALTRI INGREDIENTI SOLO IN SEGUITO.

SULLA PULIZIA E LA MANUTENZIONE?

PER PRENDERSI CURA DI GASATORE E BOTTIGLIE UTILIZZATE UN DETERSIVO LIQUIDO DELICATO PER I PIATTI E UN PANNINO MORBIDO E UMIDO. È RACCOMANDABILE PULIRE EVENTUALI FUORIUSCITE PER MANTENERE LA BASE ASCIUTTA. SE LE BOTTIGLIE NON SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE, È CONSIGLIABILE UTILIZZARE ACQUA TIEPIDA E UNO SCOVOLINO COSÌ DA RIMUOVERE I PIÙ PICCOLI RESIDUI DI UMIDITÀ CHE POSSONO RIMANERE ALLA BASE DELLA BOTTIGLIA.

USI ALTERNATIVI?

IL GASATORE PUÒ ESSERE USATO ANCHE PER LA CREAZIONE DI COCKTAIL, MOCKTAIL E ACQUE AROMATIZZATE A SECONDA DEI PROPRI GUSTI. IL LIMITE È SOLO LA NOSTRA FANTASIA!

Ideale per l'estate, InFizz Fusion ha una nuova tecnologia che aggiunge le bollicine anche a succhi di frutta e cocktail, così da valorizzare gli ingredienti naturali senza l'aggiunta di acqua; in acciaio inox, in cinque colori, occupa poco spazio sul piano cucina (€ 200 circa). **Sage**



Il nuovo gasatore Carbonator ha un robusto corpo in acciaio inox declinato in sette colori, sistema di valvole di sicurezza interne e nuovo ugello di precisione in acciaio inox; compatibile con tutte le comuni bombole di CO2 (cm 15x26x41h, € 189). **Arke**



La particolarità di Glassy è l'eleganza della forma e del colore con bottiglia in vetro e dettagli in alluminio; il corpo è in composito a base di legno rinnovabile con finitura opaca disponibile in tre colori (cm 18,8x18,8x44,4h, € 229). **MySoda**



Leggera effervescenza o frizzantezza energetica? Basta un tocco sul pulsante del gasatore per ottenere ciò che si desidera; dal design minimal, ha sistema rapido di aggancio del cilindro di CO2; disponibile in bianco e nero (cm 24x12,5x45,10, € 89,99). **Laica**

Per godere di acqua e succhi di frutta frizzanti a basso contenuto calorico serve Ote Portable, moderna borraccia progettata per dissetarsi in qualsiasi momento e ovunque; basta inserire la mini cartuccia di gas nel tappo e premere (da 450 ml, 0,5 kg, € 46 circa). **Amazon**



frigogasatore

Star Tap ha dimensioni ridotte sebbene sia un innovativo frigogasatore: ha un sistema di microfiltrazione ed eroga acqua a temperatura ambiente e fredda, liscia o gasata; funziona sia con allacciamento alla rete idrica sia con il solo serbatoio in dotazione e grazie a un'App si possono rilevare tante curiosità o eventuali anomalie sull'apparecchio (cm 47,5x18,5x40,6h, prezzo dai rivenditori). **Nims**



NOVITÀ

YOGURT LATTE FIENO

SUCCUS.

100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige

-30%
zucchero*

VASETTO
di carta



Lo yogurt Latte Fieno di Mila con - 30% di zuccheri* viene prodotto esclusivamente con 100% Latte Fieno dell'Alto Adige. I gusti autentici offrono cremosi momenti di piacere, racchiusi in un vasetto di carta.

*rispetto alla media degli yogurt interi alla frutta presenti sul mercato

WWW.LATTEDAFIENO.IT



Yogurt

e frutta

L'UNO CREMOSO, L'ALTRA COLORATA
E ZUCCHERINA, SI SPOSANO IN UN MATRIMONIO
D'AMORE DANDO VITA A PICCOLI CAPOLAVORI
ALL'INSEGNA DELLA FRESCHEZZA.
DAI SORBETTI CON LO STECCO (IN GUISA
DI GHIACCIOLI) AI BUDINI, DA MORBIDISSIME
TORTE A FRIABILI CROSTATE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi





Coppa Ichendorf
distribuita
da Corrado Corradi.
Nella pagina
accanto, alzata
Dutchdeluxes
distribuita da Maino
Carlo, paletta
Mepra, tovagliolo
Society Limonta,
piatti impilati sullo
sfondo Ekadea.
Indirizzi
a pagina 130

SORBETTI AI LAMPONI

pag. 103

TORTA CON PESCHE
SCIROPATE

pag. 103





Paletta Mepra, piattini
Leaves Ceramics,
calice LSA
International
distribuito
da Maino Carlo.
Per i passaggi nella
pagina accanto,
si ringraziano Ekadea
e La Fabbrica del Lino.
Indirizzi
a pagina 130



CROSTATA CON CREMA BAVARESE E MORE

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

per la frolla 180 g di farina – 20 g di farina di mandorle
– 80 g di burro freddo – 40 g di zucchero a velo – 1/2 uovo
sbattuto (circa 30 g)

– sale – burro e farina per lo stampo

per la crema 300 ml di yogurt bianco denso a temperatura
ambiente – 150 ml di panna fresca – 120 ml di latte – 3 tuorli
– 20 g di zucchero semolato – 20 g di zucchero a velo
– 25 g di gelatina in fogli

per completare 180 g di confettura di more
– 1 vaschetta di more – 1 lime non trattato – 1/2 cucchiaino
di zucchero a velo

1 Preparate la frolla. Raccogliete in un mixer le due farine, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e il burro a pezzetti. Riducete il tutto in briciole fini e poi aggiungete il mezzo uovo sbattuto con 1 cucchiaino di acqua fredda. Frullate ancora per qualche istante e poi lavorate l'impasto a mano brevemente. Formate una palla, schiacciatela leggermente, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per 2-3 ore. Stendetela e disponetela in uno stampo di 24 cm di diametro imburato e infarinato. Rifilate il bordo con le forbici, bucherellate il fondo con una forchetta,

coprite con carta da forno anch'essa bucherellata (potete farlo con la punta di un coltellino) e riempite con legumi secchi. Infornate a 180° per 20 minuti, quindi togliete carta e legumi e proseguite la cottura per 10 minuti; lasciate raffreddare.

2 Preparate la crema. Scaldate il latte. Lavorate i tuorli con lo zucchero semolato in una piccola casseruola e versatevi il latte caldo a filo mescolando con un frustino. Fate addensare la crema a fiamma dolcissima (dovrà velare il dorso del cucchiaino) e raffreddatela immergendo parzialmente la casseruola in acqua fredda.

3 Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela delicatamente e scioglietela con un cucchiaino di panna sul fuoco dolce. Mescolatela in una ciotola prima con la crema preparata e poi con lo yogurt. Montate la panna rimasta (non troppo soda) con lo zucchero a velo e incorporatela alla crema di yogurt.

4 Distribuite la confettura di more sul fondo del guscio di frolla con il dorso di un cucchiaino.

5 Versate la crema bavarese sulla confettura livellandola con una spatola.

6 Distribuite le more sulla superficie e fate raffreddare in frigo per 2-3 ore. Servite guarnendo con il lime a spicchi e lo zucchero a velo.



CROSTATA
ALLE ALBICOCCHIE
pag. 103

Bicchieri Paola C.
(collezione Plume),
vassoio Claylab,
cucchiaino
Zara Home.
Nella pagina
accanto, vassoio
Ekadea, ciotola
Leaves Ceramics,
cucchiaino Sabrina
Formica (collezione
Jewelry for the
home), tessuto
C&C Milano.
Indirizzi
a pagina 130



BUDINO DI FRAGOLE

pag. 103

Tagliere
Dutchdeluxes
distribuito da Maino
Carlo, piattino
RanaBa, ciotolina
sullo sfondo
Claylab.
Indirizzi
a pagina 130



BOCCONCINI DI CILIEGIE
AL CIOCCOLATO

BOCCONCINI DI CILIEGIE AL CIOCCOLATO

FACILE
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
170 CAL/PEZZO

**300 g di ciliegie – 300 g di cioccolato
fondente – 200 g di yogurt
– 20 g di miele – 1/2 cucchiaino
di estratto di vaniglia**

- 1 Lavate le ciliegie e snocciolatele tagliandole a pezzettini. Mescolate yogurt, vaniglia, miele e ciliegie.
- 2 Distribuite il composto a cucchiainate su una placca foderata con carta da forno e mettete in freezer per 6 ore.
- 3 Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Estraete i bocconcini dal freezer, tuffateli brevemente, uno alla volta, nel cioccolato e risistematele via via sulla placca. Serviteli subito o teneteli in frigo non più di 1 ora.

SORBETTI AI LAMPONI

FACILE
PER 8 GHIACCIOLI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI
95 CAL/GHIACCIOLO

**300 ml di yogurt bianco – 200 g
di lamponi – 100 ml di panna fresca
– 50 g di cocco fresco – 6 cucchiari
di sciroppo di acero – 1 cucchiaino
di zucchero a velo**

- 1 Frullate i lamponi con lo zucchero a velo e poi passateli al setaccio per eliminare i semi. Montate la panna e incorporatela delicatamente allo yogurt mescolato con lo sciroppo d'acero.
- 2 Versate in 8 stampi da ghiacciolo la purea di lamponi e quindi composto di yogurt. Unite al centro gli stecchi di legno e passate in freezer per 6 ore.
- 3 Grattugiate il cocco e tostato brevemente gli stampi in acqua calda, sformate i ghiaccioli e cospargeteli con il cocco.

TORTA CON PESCHE SCIROPATE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

**per la base 180 g di farina
di mandorle – 150 g di burro morbido
– 150 g di zucchero – 125 ml di yogurt
bianco – 2 uova – 75 g di farina di riso
– 1/2 bustina di lievito per dolci
– burro e farina per lo stampo
per la crema 200 ml di yogurt denso –
100 g di mascarpone
– 1/2 cucchiaino di zucchero a velo
per le pesche 4 pesche tabacchiere
bianche – 100 g di zucchero – 25 foglie
di melissa – 1/2 limone non trattato**

- 1 Preparate la base. Foderate il fondo di uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro con carta da forno; imburrate e infarinate il bordo. Lavorate con le fruste il burro con lo zucchero finché sarà spumoso. Incorporate le uova, una alla volta, poi lo yogurt e infine le farine mescolate con il lievito. Versate l'impasto nello stampo e infornate a 180° per 45 minuti.
- 2 Intanto, preparate le pesche. Fate sobbollire per 10 minuti 200 ml di acqua con lo zucchero, 20 foglie di melissa, il succo del limone e un pezzetto di scorza. Unite le pesche lavate e tagliate a spicchi e proseguite la cottura per 10 minuti; lasciate intiepidire.
- 3 Per la crema, lavorate lo yogurt con il mascarpone e lo zucchero. Sformate la torta, spennellatela con un po' di sciroppo delle pesche. Copritela con la crema di yogurt e completate con le pesche sgocciolate, la melissa rimasta e un po' di sciroppo a filo.

CROSTATA ALLE ALBICOCHE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

**per la base 100 g di farina – 75 g di burro
freddo – 50 g di biscotti secchi – 35 g
di fiocchi di avena – 1/2 uovo sbattuto
(circa 30 g) – 40 g di zucchero a velo**

**per la farcitura e la guarnizione
400 g di yogurt greco – 80 g di crema
di pistacchi – 60 g di cioccolato bianco
– 40 g di pistacchi – 4 albicocche
– 1 cucchiaino di miele**

- 1 Preparate la base. Frullate grossolanamente i fiocchi di avena e poi, finemente, i biscotti. Miscelate entrambi con la farina e lo zucchero a velo. Impastate il tutto con il burro a cubetti e poi unite l'uovo. Fate riposare la pasta in frigo per 2 ore avvolta nella pellicola. Stendetela e disponetela in uno stampo di 10x30 cm. Bucherellate il fondo e infornate a 180° per 25 minuti; lasciate raffreddare.
- 2 Fate fondere a bagnomaria il cioccolato tritato e spennellatelo nel guscio di frolla; lasciate raffreddare.
- 3 Mescolate lo yogurt con il miele, mazzettatelo con la crema di pistacchi e distribuite anch'esso nella base. Completate con le albicocche lavate e tagliate a tocchetti e i pistacchi spezzettati.

BUDINO DI FRAGOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

**250 ml di panna – 250 ml di yogurt
intero – 250 ml di yogurt alla vaniglia
– 200 g di fragole + 12 per guarnire
– 12 foglie di basilico – 2 cucchiari
di zucchero semolato – 1 cucchiaino
di zucchero a velo – 1 cucchiaino
di miele – 12 g di gelatina in fogli**

- 1 Fate ammorbidire la gelatina in acqua. Pulite le fragole e frullatele con lo zucchero a velo. Fate sciogliere la gelatina strizzata con metà della panna a fiamma dolce. Fuori dal fuoco, incorporate quella rimasta, lo yogurt intero e la purea di fragole. Versate in 4 coppe e mettete in frigo per 2 ore.
- 2 Spennellate le foglie di basilico con il miele e spolverizzatele con lo zucchero semolato. Servite il budino completandolo con lo yogurt alla vaniglia, le fragole rimaste lavate e tagliate a metà e il basilico brinato.

Spaghetti e

PROFUMATISSIMI CON UN MIX
DI ERBE FRESCHE, DOLCI
E PICCANTI CON L'UVETTA E IL
PEPERONCINO, CROCCANTI CON
LE MANDORLE, SAPORITISSIMI
CON I POMODORI SECCHI:
QUATTRO MODI PER VARIARE IL
PIATTO DI PASTA CHE IL MONDO CI
INVIDIA E RENDERLO, SE POSSIBILE,
ANCORA PIÙ MITICO

a cura di Daniela Falsitta



pomodoro

CAPELLINI CON UVETTA E PINOLI AL PEPERONCINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

**400 g di capellini - 500 g di pomodori
maturi - 50 g di uvetta - 40 g di pinoli
- un peperoncino fresco rotondo -
mezza arancia non trattata - un ciuffo
di menta - un ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva - sale**

1 Mettete a bagno l'uvetta per 30 minuti in una ciotola con acqua tiepida, poi scolatela e strizzatela. Scottate per un minuto i pomodori in una casseruola con acqua bollente, scolateli, lasciateli intiepidire, privateli della buccia e dei semi e tritateli grossolanamente.

2 Tritate finemente la menta e il prezzemolo. Tostate leggermente i pinoli in un padellino antiaderente. Grattugiate l'arancia, poi

spremetela per ricavarne il succo. Private il peperoncino della calotta con i semi e tritatelo. Riunite in una ciotola gli ingredienti preparati, aggiungete l'olio, una presa di sale e mescolate bene. Lasciate riposare al fresco fino al momento di condire la pasta.

3 Lessate i capellini in una pentola con acqua bollente salata, scolateli al dente, versateli in una ciotola, scaldati sotto l'acqua bollente, mescolateli con il condimento e servite.





SPAGHETTI CON PEPERONCINI DOLCI E POMODORINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

400 g di spaghetti – 300 g di peperoncini dolci verdi – 300 g di pomodorini maturi – uno spicchio d'aglio – un mazzo di basilico – 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a pezzi i pomodorini. Pulite i peperoncini, eliminando semi e filamenti e tagliateli a piccole falde irregolari. Sbucciate l'aglio, tritatelo finemente e rosolatelo a fuoco dolce in un tegame con l'olio. Unite i peperoncini, sale e pepe e cuocete a fiamma

dolce per 5 minuti, mescolando molto spesso.

2 Aggiungete i pomodorini e continuate la cottura a fiamma vivace, sempre mescolando di frequente, per una decina di minuti; 3 minuti prima di spegnere il fuoco unite le foglie del basilico intere o spezzettate e, infine, regolate di sale.

3 Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente, trasferiteli nel tegame con il condimento preparato e fateli saltare a fuoco vivo per qualche istante. Spegnete e servite subito.



SPAGHETTI CON POMODORI RIPIENI DI OLIVE E CAPPERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
880 CAL/PORZIONE

**400 g di spaghetti – 300 g di pomodori
– 30 g di capperi sotto sale – 50
olive verdi denocciolate – 60 g di
pangrattato – 40 g di parmigiano
reggiano Dop – un mazzetto di
prezzemolo – 2 rametti di menta – un**

**mazzetto di basilico – 4 rametti di
origano fresco – uno spicchio d'aglio –
7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
– sale – pepe**

1 Lavate e tagliate a metà i pomodori, svuotateli della polpa e mettetela da parte, salateli, pepateli e lasciateli riposare per 20 minuti. Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente, poi frullateli con il pangrattato, l'aglio sbucciato, le olive, il parmigiano, il prezzemolo, la menta, il basilico e l'origano.

2 Tritate finemente la polpa asportata dei pomodori tenuta da parte e unitela al mix frullato

insieme a 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe e mescolate.

3 Asciugate i pomodori, farciteli con il ripieno preparato, sistemateli man mano su una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Toglieteli dal forno, trasferiteli in una ciotola e conditeli con l'olio rimasto.

4 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente, conditeli con i pomodori preparati, mescolate bene e servite.

SPAGHETTI INTEGRALI CON MANDORLE E POMODORI SECCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
710 CAL/PORZIONE

400 g di spaghetti integrali
– **200 g di pomodori secchi sott'olio**
– **80 g di mandorle spellate** – **80 g di caciocavallo** – **un limone** – **un ciuffo di basilico** – **4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sgocciolate bene i pomodori, asciugateli con carta da cucina e tagliateli a pezzi. Tostate le mandorle in un padellino antiaderente e tritatele

grossolanamente. Spremete mezzo limone.

2 In una padella fate saltare i pomodori e le mandorle con l'olio, il succo di limone, sale e pepe. Dopo 5 minuti, aggiungete le foglie del basilico spezzettate, mescolate bene e togliete dal fuoco.

3 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente, mescolateli con il condimento preparato e serviteli con il caciocavallo grattugiato a parte.



TAPPE DEL GUSTO

scalogno

di Romagna Igp

DAGLI ORTI FAMILIARI
AL MARCHIO DI TUTELA,
L'AROMATICO BULBO
HA AVUTO GIUSTIZIA
E, GRAZIE AL GUSTO
RICERCATO, È DIVENTATO
PROTAGONISTA
SULLE TAVOLE PIÙ
RAFFINATE E CREATIVE

a cura di Cristiana Cassé, testo di Riccardo Lagorio,
ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena
Tettamanzi, foto dei piatti di Laura Spinelli,
foto reportage di Luca Rontini / Courtesy Consorzio
dello Scalogno di Romagna Igp

Glenda Vignoli, presidente del consorzio di tutela, mostra gli scalogni rosa acceso e di pezzatura uniforme coltivati nella sua azienda agricola a Riolo Terme (RA).
A destra, un momento della raccolta.



FILETTO
DI MAIALE
CON SCALOGNI
E PATATE

pag. 114



Giuseppe Zaccarini, storico coltivatore di Riolo Terme (RA), racconta che fu un erborista della località termale, Giorgio Visani, a intuire per primo il potenziale dello scalogno dando inizio alla sua valorizzazione, in tavola e quindi nei campi.

GNOCCHI
ALLA CREMA
DI SCALOGNI
E PROSCIUTTO
CRUDO

pag. 114



Perché lo scalogno di Romagna è così speciale? Lo svela Giordano Alpi, produttore nell'azienda di famiglia di Imola: a fare la magia è la zona termale, che regala acque ricche di zolfo e terreni ben drenati.



Lo scalogno, raccolto tra giugno e luglio, non produce semi e non esiste allo stato selvatico: i coltivatori romagnoli fanno un'accurata cernita dei bulbilli adatti alla riproduzione mantenendo così l'identità territoriale del prodotto.



FICATTOLA,
SCALOGNI
IN AGRODOLCE
E SALUMI

pag. 114

L'immenso patrimonio gustativo d'Italia rivela un'incalcolabile ricchezza sociologica. Per decenni lo scalogno, condito con olio e sale, ha rappresentato l'elemento principale della colazione e della merenda dei contadini romagnoli. Dal ruolo di Cenerentola, lo Scalogno di Romagna Igp ha assunto quello di regina di tavole raffinate e creative. La parabola illustra bene il cambiamento di stili, consumi e costumi. Fino agli anni Sessanta lo scalogno si coltivava negli orti familiari per soddisfare le esigenze di autoconsumo. Come tante altre derrate che rappresentavano l'indigenza delle campagne, lo spopolamento di queste coincise ben presto con l'abbandono della coltura. Il ricordo di quelle ristrettezze venne traslato, suggeriscono alcuni linguisti, nel termine scalogna, che rimanda alla sfortuna. Nel frattempo, lo Scalogno di Romagna (*Allium ascalonicum*), Igp dal 1997, si è rivelato un aromatico vegetale con caratteristiche desiderate dalla gastronomia contemporanea per il piacere ricercato che dona al palato e la salubrità che deriva dall'apporto di sali minerali (tra cui selenio e manganese). Inoltre, l'aroma pungente, che nasce dal solfuro di allile, favorisce la digestione.

"I terreni ideali per la coltivazione dello Scalogno di Romagna Igp sono argillosi e collinari, ben esposti e drenati, caratterizzati dalla presenza della Vena dei Gessi Romagnoli, che dal settembre 2023 è stata inserita nell'elenco Unesco come Patrimonio dell'Umanità. Il territorio è noto come zona termale, con presenza di acque e terreni dall'alto contenuto di zolfo. Tutto ciò contribuisce a rendere unico il nostro scalogno dal gusto fine e nello stesso tempo deciso", commenta Giordano Alpi, produttore nell'azienda di famiglia a Imola. Lo Scalogno di Romagna è una pianta che ha mantenuto la primigenia identità: "non essendo presente allo stato selvatico e non facendo fiori, evita lo scambio di pollini tra piante diverse. Infatti non esiste seme e si è tramandato grazie alla cura che i contadini hanno avuto nel selezionare i bulbilli idonei alla riproduzione". Un lavoro di cernita complesso, che esige la messa a dimora in novembre: nei mesi invernali si genera l'apparato radicale e solo in primavera spuntano i primi ciuffi verdi. Tra aprile e maggio la sarchiatura e la lotta integrata permettono di contrastare la crescita di piante infestanti e il proliferare di insetti che potrebbero danneggiare la coltura. Infine, la raccolta inizia a fine giugno e prosegue per tutto luglio.

"Per dare vigore alle piante si utilizzano un buon concime organico ed eventualmente rame e zolfo, che sono da sempre gli alleati di noi contadini contro i parassiti", specifica Giuseppe Zaccarini, storico coltivatore di Riolo Terme. Con lui è facile ripercorrere le tappe che hanno portato alla "rivoluzione colturale" dello scalogno: dalla prima edizione della sagra nel 1993, organizzata dalla Pro Loco, al ruolo centrale che ebbe Giorgio Visani, erborista della località termale. "Fu lui a intuire il possibile successo gastronomico, anche grazie all'esaltazione delle virtù del bulbo e alla sua unicità di sapore. A quel gruppo di visionari promotori apparteneva anche Graziano Vignoli, che ha trasmesso la passione e il mestiere alla figlia Glenda". È lei del resto a guidare il Consorzio dalla sua fondazione. Per incontrarla si attraversa per intero il territorio di Riolo Terme e, se si ha tempo, una sosta alla rocca può risultare piacevole.

"All'iniziale titubanza si sostituì da subito l'entusiasmo e i produttori certificati sono passati dai 2 del 1997 ai 15 attuali", racconta con romagnola letizia. "I bulbilli, privati della pellicola esterna, raggiungono un peso che va dai 5 ai 25 grammi e assumono il tipico colore che varia dal rosa chiaro al magenta. Si devono conservare in luogo fresco perché hanno un limitato tempo di conservazione e se si vuole che si trasformino devono essere ripiantati entro l'anno, pena l'estinzione". Per mezzo della cernita manuale Glenda Vignoli separa i bulbi che vengono confezionati in trecce incrociando il fogliame essiccato o legandolo con filo di rafia: le pezzature vanno da 100 grammi a 1 chilo. Ma i bulbi possono essere anche destinati a mazzetti, retine, cassette o sacchi, per un peso da 100 grammi a 5 chili. Per un acquisto sicuro va sempre individuata l'etichetta del Consorzio, posta in evidenza sulle confezioni. Alla Sagra dello Scalogno Igp (ultimi due fine settimana di luglio a Riolo Terme), si possono incontrare i produttori e provare numerosi piatti cucinati dalla Pro Loco. "Il basso contenuto di umidità consente di congelare i bulbi ben puliti e assaporarli durante l'anno combinandoli con gli altri prodotti della nostra terra come il carciofo Moretto di Brisighella". Così, lo Scalogno di Romagna Igp non porta certo scalogna, ma piacere in cucina.

le nostre scelte

**Società Agricola Alpi
Romeo e Giordano**
Via Vespignana 10
Imola (BO)
Telefono 3355436291

**Azienda Agricola
Emilio e Giuseppe
Zaccarini**
Via Bosche 2
Riolo Terme (RA)
Telefono 3403569414

**Azienda Agricola
Vignoli**
Via Caduti
di Torranello 34
Riolo Terme (RA)
Telefono 054671907

FILETTO DI MAIALE CON SCALOGNI E PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1 filetto di maiale di 600 g
– 600 g di patate non farinose
– 400 g di scalogni di Romagna Igp
– 80 g di prosciutto crudo di Parma o di Modena Dop a fettine
– 1/2 costa di sedano – 1/2 carota
– erbe aromatiche (timo, rosmarino, salvia) – 150 ml di vino Albana di Romagna – 100 ml di vino Albana di Romagna passito – 3 cucchiaini di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le patate, lavatele tagliate a grossi cubi e cuocetele al vapore per 15 minuti. Tritate finemente un po' di erbe, mescolatele con sale e pepe e massaggiate il filetto con il mix. Quindi fasciate la carne con il prosciutto e fissatelo con qualche giro di spago.
2 In una pirofila capiente, disponete il filetto, gli scalogni sbuccati, il sedano e la carota lavati e spezzettati e un po' di erbe legate a mazzetto. Condite con un po' d'olio, salate le verdure e infornate a 180° per 15 minuti. Sfumate con i 2 vini mescolati con l'aceto e proseguite la cottura per 20 minuti.
3 Aggiungete le patate, mescolatele con gli scalogni, salate ancora un poco, pepate e cuocete per altri 20 minuti: se la bardatura di prosciutto tendesse a seccare, coprite con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata.

GNOCCHI ALLA CREMA DI SCALOGNI E PROSCIUTTO CRUDO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
590 CAL/PORZIONE

800 g di patate farinose medio-piccole
– 600 g di scalogni di Romagna Igp
– 200 g circa di farina + quella per il piano di lavoro – 80 g di fondo di prosciutto crudo di Parma o di Modena Dop a listarelle
– 30 g di pecorino di fossa Dop grattugiato – 2 tuorli – 4 rametti di timo – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva di Brisighella Dop – sale – pepe

1 Ritagliate 3 fogli di alluminio e 3 di carta da forno di 22x30 cm: disponete quelli di carta sugli altri. Distribuitevi gli scalogni non sbuccati e incisi a metà nel senso della lunghezza, richiudete i cartocci e infornateli a 220° per 15 minuti e poi a 170° per altri 30 minuti.
2 Intanto, lavate le patate e lessatele in acqua per 25-30 minuti dall'ebollizione. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapapatte facendo cadere il purè sulla spianatoia. Lasciatele intiepidire e poi impastatele con la farina, i tuorli, 1 cucchiaino d'olio, sale e pepe; lasciate riposare il composto per 3-4 minuti. Riducetelo in filoncini di 1,5 cm di diametro sul piano infarinato e tagliateli a tocchetti di 2,5 cm di lunghezza. Schiacciateli leggermente con il pollice sui rebbi di una forchetta per sagomare gli gnocchi.
3 Prelevate la polpa degli scalogni con un cucchiaino. Fate sciogliere il burro in una larga padella con il timo, aggiungete il prosciutto e rosolatelo per 2 minuti. Unite la polpa degli scalogni e proseguite la cottura per 4-5 minuti mescolando spesso. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli con un mestolo forato quando vengono a galla (potete cuocerli in più riprese) depositandoli via via nella padella con il condimento. Saltateli brevemente e serviteli subito con il pecorino.

FICATTOLA, SCALOGNI IN AGRODOLCE E SALUMI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

per la ficattola 300 g di farina o
– 8 g di lievito di birra fresco
– 700 g di strutto o abbondante olio di semi di arachide
per gli scalogni 600 g di scalogni di Romagna Igp – 400 ml di vino Albana di Romagna – 400 ml di aceto di vino bianco – 3 cucchiaini di zucchero di canna – olio extravergine d'oliva di Brisighella – sale – pepe
per accompagnare 150 g di prosciutto crudo di Parma o di Modena Dop – 150 g di coppa di testa – 150 g di mortadella di Bologna Igp – 150 g di salame crudo artigianale a fette

1 Preparate la ficattola. Disponete la farina a fontana, versate al centro il lievito stemperato in 80 ml di acqua tiepida e quindi altri 120 ml di acqua tiepida. Lavorate per circa 15 minuti, poi mettete l'impasto in una ciotola capiente e oliata e lasciatelo lievitare coperto con un telo umido per 2 ore a 26°-28°.
2 Preparate gli scalogni. Sbucciateli e rosolateli con un po' d'olio per 4 minuti. Unite il vino, l'aceto e lo zucchero, salate, pepate e proseguite la cottura per circa 15 minuti a fuoco dolce. Lasciate raffreddare gli scalogni nel loro liquido.
3 Dividete l'impasto in porzioni delle dimensioni di un tuorlo d'uovo, appiattitele e sagomatele per ottenere degli ovali. Friggeteli, pochi per volta, nello strutto (o in abbondante olio) ben caldo girandoli per farli dorare e gonfiare. Prelevateli con un mestolo forato e depositateli via via su carta assorbente. Serviteli ben caldi con gli scalogni e i salumi. Se vi piace potete aggiungere anche formaggi, come pecorino di fossa e squacquerone.



Vasi d'Autore



LIMITED EDITION 2024

Paolo Bini firma la nona collezione D'Amico 2024
in "limited edition" dei Vasi d'Autore.

Tratti di luce mira all'interazione tra D'Amico e arte, attraverso il tema della luce.

Essa oltre a consentire la crescita dei prodotti della terra è l'elemento compositivo principale nell'arte di Paolo Bini. Alle strisce astratte e policrome, si sovrappongono segni che richiamano alla forma delle radici, rimandando anche alle caratteristiche della tradizione e delle nostre origini. Le campiture offrono infine una visione rivisitata dei campi di coltivazione visti dall'alto.



Colli *del Trasimeno*

QUI LE VITI GODONO DI LUCE RIFLESSA SULL'ACQUA, DI ARIA ED ENERGIE SOTTILI, DI TEMPERATURE MITI E OPPORTUNE ESCURSIONI TERMICHE E DI UN TERROIR VARIEGATO. TRA QUESTE COLLINE NASCONO SANGIOVESE, GRECHETTO E IL GAMAY DEL TRASIMENO, ADATTI A SPOSARE CIBI DI DIVERSA NATURA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



l'abbinamento

BASTA GUARDARE GLI INGREDIENTI E LE PROCEDURE PER RENDERSI CONTO DI QUANTO SIA PIÙ UTILE UN VINO LUNGO, PARTECIPE E CONVINTO DELLE PROPRIE ENERGIE RISPETTO A UN ESEMPLARE DALLA SPICCATÀ CORPOREITÀ. INFATTI VEDIAMO CHE IL **TRASIMENO GAMAY FONTINIUS CASAIOLI**, LA CUI AMPIEZZA ODOROSA, LENTA AD APPARIRE E COLLEGATA AL PORTAMENTO DELL'ALCOL, SI MANIFESTA PIÙ INCLINE A RICEVERE LA SELVAGGINA DOPO UNA MARINATURA E UNA COTTURA COMPLESSA, OPPURE SE PROPRIO VOGLIAMO PROVARLO SUL POLLO, È MEGLIO ACCOMPAGNARLO CON UNA SALSA AL BURRO. IL

C'EST LA VIE DE IL SIGNOR KURTZ, UVAGGIO DI GRECHETTO, TREBBIANO E POCA MALVASIA, È NATO PER AVVICINARE CARNI BIANCHE SAPORITE E CUCINATE CON AROMI CHE EVOCANO LA CAMPAGNA E LE SIEPI MEDITERRANEE. HA DALLA SUA UN PROFUMO CHE "TORMENTA" L'ODORATO SERVENDOSI DI NOTE FERMENTATE DI FRUTTA E VEGETALI, IL SAPORE SI DISTENDE E RAPPRESENTA L'ALVEO SICURO PER GODERCI LA FIBRA E IL BRILLANTE RITORNO NELLE SENSAZIONI FINALI. FELICE È L'IMPIEGO DEL **GAMAY TRASIMENO MADREDIVITE**, APPREZZIAMO L'INCEDERE FELPATO E MAI SOPRA LE RIGHE E NON SMETTEREMMO MAI DI SENTIRLI INSIEME.

POLLO DEI TERZIERI

pag. 120

Il Lago Trasimeno è da sempre il luogo ideale per eventi memorabili, passati e presenti, e per affacciarsi su incantevoli paesaggi. Accanto a questa percezione "da fuori" – immagini e cronache di storia antica e moderna – invitiamo a trascorrervi qualche giorno affinché i suoi scenari penetrino dentro. I raggi di luce riflessi sull'acqua, le gocce di rugiada, i colori e le atmosfere dell'autunno rimandano alla coltivazione della vite che qui c'è da sempre e "c'ha da essere", come sostiene una produttrice quando rammenta l'origine etrusca della pergola, probabile prima forma d'impianto.

Il succedersi delle epoche agricole ha visto le varie trasformazioni del vigneto lacustre, fino al secondo dopoguerra quando è stata disegnata una credibile Doc, resa ufficiale nel gennaio 1972. L'ultimo aggiornamento del 1998 stabilisce

un maggior rigore nelle rese per pianta, oltre che confermare i comuni interessati dalla denominazione: Castiglione del Lago, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno, insieme a parti di Città della Pieve, Corciano, Perugia e Piegara.

Gli aspetti salienti del territorio sono il clima e la conformazione geologica. Il primo è influenzato anche dai laghi di Montepulciano e di Chiusi, un aggregato felice che garantisce temperature miti e le opportune escursioni termiche quotidiane nell'ultimo mese prima della vendemmia. Il freddo invernale, meno rigido che in passato, ha tuttavia il potere di far riposare la terra e la vite in attesa della ripresa di primavera. La dolce conformazione delle colline è lo scrigno di un terroir variegato. *segue >*

BRUSCHETTA CON FAGIOLINA DEL TRASIMENO E PANCETTA CROCCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

200 g di fagiolina del Trasimeno
– **300 g di pane tipo filone** – **1 carota**
– **1 costa di sedano** – **1 foglia di alloro**
– **8 fette di pancetta tesa** – **2 spicchi d'aglio** – **olio extravergine d'oliva** –
sale – **pepe nero in grani**

1 Sciacquate la fagiolina sotto l'acqua corrente, mettetela a mollo i semi in una ciotola con acqua fredda per 1 ora, scolateli, sciacquateli nuovamente e trasferiteli in una pentola con 7 dl di acqua fredda, la foglia di alloro, il sedano, uno spicchio d'aglio e la carota raschiata. Cuoceteli su fiamma bassa per 40 minuti dall'inizio del bollore leggero, regolate di sale e lasciateli intiepidire nel brodo di cottura. Eliminate l'alloro, la carota, il sedano e l'aglio.

2 Tagliate il pane a fette e tostatelo su una piastra, sfregatele con lo spicchio d'aglio rimasto sbucciato e disponetele nei piatti. Scaldare una padella dal fondo spesso, disponete sul fondo le fette di pancetta e tostatela su fiamma moderata fino a quando diventano croccanti, poi disponetele su carta assorbente; scolate i semi di fagiolina e distribuiteli sulle fette di pane, condite con un filo di olio e una macinata di pepe e completate con la pancetta spezzettata.



l'abbinamento

LA SUA TESSUTURA GUSTATIVA FA DELLA FAGIOLINA DEL TRASIMENO UNO DEI LEGUMI PIÙ LEGGIADRI, SI PERCEPISCE UN'ADEGUATA COMPATTEZZA EPPURE L'ESPRESSIONE NON SI FERMA ALLA CLASSICA TERROSITÀ, INFATTI NEL FLUSSO DEL SAPORE EMERGE CON CHIAREZZA UNA DINAMICA VERSATILE E UN RETROGUSTO QUASI FIORITO. ATTORNO A UN QUADRO COSÌ NITIDO, GLI ALTRI INGREDIENTI, AGLIO E PANCETTA SU TUTTI, GENERANO UN DELIZIOSO CONTRAPPUNTO REGOLATO DALLA VERACITÀ DEL PANE. PARTE DA QUEST'ULTIMO IL PERCORSO DEL **CILIEGIO DI MONTEMELINO**, ROSÉ DALL'IMPATTO DELICATO,

FORNITO DI UNA CORPOSITÀ AGILE CHE S'INOLTRA NELLE MAGLIE DEL PIATTO E NE FAVORISCE IL GARBO PERSUASIVO. SALE L'INTENSITÀ DELLO SCAMBIO CON IL **RONDIROSE DI POMARIO**, ANCHE QUESTO ROSATO, MA AL PRIMO SORSO È IN GRADO DI MANIFESTARE UNA MAGGIORE DECISIONE, PREZIOSA PER RECUPERARE LA FRAGRANZA DELLA PANCETTA. AL SAPIDO E DINAMICO **VERMENTINO FIAMMETTA DI PODERE MARELLA** GIOVA IL FERVORE ALCOLICO, CHE TUTTO ACCOGLIE E ACCOMPAGNA, COSICCHÉ OGNI INGREDIENTE DI QUESTO PIATTO UNICO POSSA SENTIRSI SEMPRE AL POSTO GIUSTO.

Sottosuoli argillosi, calcarei, sabbiosi, misti o ancora ricchi di pietra s'intrecciano spesso anche all'interno dello stesso podere ed esaltano l'ispirazione dei vignaioli. A loro volta, i migliori vigneti hanno contribuito a selezionare alcuni specifici vitigni che da anni restituiscono le sottigliezze di ogni luogo e le differenze tra le annate. Tale delicato processo è avvenuto grazie all'osservazione e alla sensibilità delle persone che, attraverso l'assiduo lavoro dei campi, hanno depositato conoscenze inestimabili. Pratiche che hanno superato la prova dalla scienza e, pur mostrandosi talvolta superflue o sbagliate, hanno offerto letture preziose per accrescere la consapevolezza degli interpreti. Prima di

lasciarvi ai prodotti principali, sottolineiamo che i poggi di questo lembo dell'Umbria vicino alla Toscana ospitano con successo anche i Trebbiani Toscano e Spoletino, il Vermentino e il Ciliegiolo.

Ecco i vini più ricorrenti e con quali pietanze servirli a tavola. Il Sangiovese è il re dell'Italia centrale, soprattutto da quando è stato scoperto il rigore col quale sceglie i terreni dove affermarsi nella sua autorevole pienezza. Quindi è possibile che sia meno diffuso di 30-40 anni fa, ma oggi produce liquidi più interessanti, sia nelle versioni leggiadre, perfette sugli straordinari salumi locali, sia in quelle avvenenti e multiformi capaci di evolversi, felici

l'abbinamento

CONSIDERATI UNA PASTA POVERA PERCHÉ OTTENUTA SOLO CON ACQUA, FARINA E UN PIZZICO DI SALE, QUINDI SENZA UOVA, GLI UMBRICELLI SI RISCATTANO MOSTRANDO UNA FINISSIMA SENSIBILITÀ VERSO I SUGHI CHE SCIVOLANO LENTAMENTE SULLA LORO SUPERFICIE. INOLTRE POSSONO AVERE UNA TENSIONE MENO CORIACEA RISPETTO A STRANGOZZI, STROZZAPRETI, PICI E PER TAL RAGIONE CUOCERSI IN

UN TEMPO PIÙ BREVE. LA CARATTERIZZAZIONE DEL PIATTO È BEN RAPPRESENTATA ANCHE DAL PESCE PERSICO, CON QUEL GUSTO DI ACQUA "MATURA", E DALLE OLIVE TOSCANE CHE RISPONDONO CON UN SAPORE AMARICANTE. ILLUMINIAMO LA RICETTA DAL BASSO SERVENDOCI DEL **SANGIOVESE ROSATO VENTÙ** DELLA **CASA DEI CINI**, A LUI IL COMPITO DI CONTENERE GLI ASPETTI PIÙ UNTI DEL PIATTO, DOPO AVERLO CONDOTTO

SU UN PIANO SPAZIOSO. ADATTO ALLE PREPARAZIONI DI ACQUA DOLCE È ANCHE IL **ROSSO ANGETTO** DELLA **SUGARELLA**: ATTACCA DIRETTO LA POLPA DEL PERSICO E ASPETTA PAZIENTE CHE IL RESTO VENGA DA SÉ. IL **GRECHETTO VERCANTO BERIOLI**, CHE USEREMO NELLA RICETTA, MOSTRA LA SUA MAGGIORE CONSUETUDINE CON LE RICETTE DEL LUOGO GRAZIE A UN EQUILIBRIO DUTTILE E PERSISTENTE.

UMBRICELLI CON SUGO IN BIANCO DI PERSICO E OLIVE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

400 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 300 g di filetti di pesce persico – 1 spicchio d'aglio – 20 olive toscane – 1/2 bicchiere di Grechetto Colli del Trasimeno – prezzemolo – 1 peperoncino piccante – olio extravergine d'oliva – sale

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, versate al centro 2 dl di acqua e un cucchiaino di olio e impastate per 10 minuti finché l'impasto sarà omogeneo; coprite e fate riposare per 30 minuti.

2 Stendete il panetto in modo da ottenere un rettangolo di circa 1 cm di spessore e, partendo dal lato corto, tagliate delle strisciole di circa 1/2 cm di larghezza poi stendetele con le mani fino a ottenere degli spaghetti di 1/2 cm di diametro. Infarinateli e stendeteli sulla spianatoia.

3 Tagliate i filetti di persico a tocchetti, fate dorare in padella lo spicchio d'aglio sbucciato con 5 cucchiaini di olio, eliminatelo e unite i tocchetti di pesce. Cuoceteli su fiamma vivace per un minuto, regolate di sale, unite il peperoncino mondato e tagliato a fettine e le olive snocciolate tagliate a cubetti; versate il vino bianco e cuocete su fiamma moderata per 2-3 minuti.

4 Cuocete la pasta al dente in acqua bollente a cui avrete aggiunto un cucchiaino di olio, versatela nella padella con il pesce, mescolate e servite con foglioline di prezzemolo.



di accompagnare tutte le ricette di carne, di ogni origine, a patto che presentino un certo spessore. Il Grechetto ha trovato sul Trasimeno un habitat di assoluto valore, in particolare quando lo si può vendemmiare in uno stato di profonda maturità. L'ecotipo più diffuso è detto "di Orvieto", dal quale possono nascere bianchi equilibrati e meno inclini a sbilanciarsi, adatti a sposare antipasti e primi realizzati con i pesci di acqua dolce. Cionondimeno la vocazione del Grechetto può incarnarsi in un bianco vinificato sulle bucce, dotato di un colore quasi ambra, di un profumo etereo e raccolto nelle sue note principali, più lente a uscire, e di un gusto teso, intenso eppure scabro,

adatto a zuppe di pesce d'acqua dolce e ad altri piatti nei quali la cottura ha contribuito a rendere più complessa la sensazione unta e grassa. Il Gamay del Trasimeno non c'entra con quello della regione borgognona del Beaujolais, mentre è accertato sia un componente della famiglia dei Cannonau sardi e delle Grenache del Rodano meridionale. La sua plastica versatilità consente ai produttori diversi approcci, in tal modo è il rosso che segue un pasto intero e, senza interferire con cibi di diversa natura, gratifica la sequenza dei piatti e i loro collegamenti. Lo troviamo, poi, protagonista nell'accostamento alla cucina veg, in virtù del suo tessuto vellutato.

ENOTECA COLLI DEL TRASIMENO

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

BIANCHI E ROSSI AMPI, COMPLESSI E GENEROSI



Fontinius Gamay Agr. Casaioli
349 3822657, € 32
Il più esotico dei vini del Lago in una versione dalla struttura importante, a partire dal sostenuto grado alcolico, al punto da poterlo misurare su un pecorino stagionato.



C'est La Vie Il Signor Kurtz
338 4052945, € 24
Marco Durante ha la vigna su una collina alle porte del Trasimeno, vinifica in modo spontaneo un Grechetto tosto che va sul Tegamaccio, l'intensa zuppa di pesci del Lago.



Gamay Riserva C'OSA - Madrevite
075 9527220, € 35
I lavori in campagna e in cantina hanno una base naturale; il vino rosso mostra sin dal colore una delicatezza che merita una lasagna con erbe, funghi estivi e un formaggio morbido.



POLLO DEI TERZIERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

1 pollo di circa 1,3 kg tagliato a pezzi - 5 patate - 1 spicchio d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 1/2 bicchiere di Vermentino Colli del Trasimeno - 1 bustina di zafferano in stimmi - 50 g di farina 00 - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Mettete a mollo lo zafferano in una ciotolina con un mestolo d'acqua calda e lasciate riposare per 10 minuti. Intanto sbucciate, lavate e tagliate a tocchetti le patate, poi infarinate i pezzi di pollo, scaldate 5 cucchiaini di olio in un grosso tegame che possa andare in forno, unite il pollo con la parte della pelle rivolta verso il basso e rosolatelo per 5 minuti a fuoco medio. Girate i pezzi e rosolateli anche sull'altro lato.

2 Insaporite il pollo con sale e pepe, versate il vino bianco, unite i tocchetti di patate e lo zafferano con la sua acqua, mescolate, aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e il rosmarino, poi coprite il tegame e continuate la cottura su fiamma bassa per altri 15 minuti.

3 Trasferite il tegame in forno già caldo a 190° e proseguite la cottura per altri 30 minuti. Infine, eliminate l'aglio e il rosmarino e servite.

ROSATI E BIANCHI GIOVANILI E VERSATILI



Ciliegio Igt Montemelino
338 2858418, € 13
Il nome del vino suggerisce il vitigno utilizzato, il Ciliegio, che trova spazio per esprimere il lato "facile" del Trasimeno con un'insalata di persico o di trota.



Rondirose Igt Az. Agr. Pomario
075 8358579, € 16
Il vino nasce a Piegara a 500 metri slm da uve Merlot e Sangiovese, in speciali condizioni di suolo e di clima che donano una freschezza adatta a dei crostini con uova di carpa.



Fiammetta Igt Podere Marella
075 9659028, € 13
Coltivato da tempo in regime bio, è un Vermentino che, a dispetto di una generosità alcolica, si muove rapido e viene in "soccorso" sulla frittura di latterini e pesce persico.

BIANCHI, ROSATI E ROSSI EQUILIBRATI E VOLUTTUOSI



Rosato Igt Ventù La Casa dei Cini
349 2594845, € 14
All'agricoltura naturale seguono le fermentazioni spontanee; il vino da Sangiovese è schietto al naso e in bocca ha una stoffa che aspetta i tagliolini alla tinca affumicata.



Rosso Igt Angetto La Sugarella
333 2434743, € 10
Il suolo, che a strati contiene sabbie e argille, dona l'opportunità di fare un Sangiovese rustico e verace, ma anche fine e scattante, da maltagliati con cicerchie e salsicce.



Grechetto Vercanto Cantina Berlioli
349 5241724, € 12
Trae origine da una terra di sabbie e fossili che libera un profumo immediato e un'articolata salinità, va sulla zuppa di fagiolina del Trasimeno e gamberi d'acqua dolce.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

SUI PENDII PROSPICIENTI IL LAGO TRASIMENO SI COLTIVANO DIVERSE VARIETÀ, AL PUNTO CHE POTREMMO ABBRACCIARE TUTTA LA GAMMA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI AFFINAMENTO. SI BEVONO GIOVANI FRA 8-10° I BIANCHI DA MOSTO

FIORE, MENTRE A 10-12° VANNO I ROSATI A BASE DI CILIEGIOLO E SANGIOVESE CHE POSSONO EVOLVERSI FINO A 3 ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA. APPENA SALE L'AMBIZIONE DEL VINO, PENSATE A

UN SANGIOVESE O A UN GAMAY DEL TRASIMENO INTERPRETATI COME ROSSI DI SPESSORE, È MEGLIO STARE SUI 18° E, DOPO L'ARRIVO SUL MERCATO, È POSSIBILE FARLI INVECCHIARE PER ALMENO ALTRI 5-7 ANNI.



Summer on Fire

chi ci piglia, ci griglia

Martini
Autore di Sapori



Limited Edition

Dalla griglia alla medaglia.

La linea Summer on Fire è stata eletta Prodotto dell'Anno 2024, il riconoscimento che mette al primo posto l'innovazione di prodotto e la soddisfazione del pubblico. La limited edition Martini è dedicata agli amanti del barbecue ed è realizzata con la migliore carne italiana di pollo e suino.

Anche quest'anno le sei specialità, arricchite da stuzzicanti marinature, verranno distribuite esclusivamente dalla primavera all'autunno.

Summer on Fire, se li pigli li grigli e se li grigli li ripigli.



*

Prodotto
in Puglia

Burrè
Naturalmente Burro

BURRO CLASSICO

Da creme fresche italiane

COMPOSTABILE
125g e

**AGGIUNGI BURRÈ
ALLA TUA PRIMAVERA.**

*Provarni anche
- senza lattosio -*

Burrè
Naturalmente Burro

**Prodotto
in Puglia**

Burrè, è un ingrediente straordinario che può trasformare qualsiasi ricetta in un qualcosa di delizioso e ricco di sapore, grazie alla sua bontà e i benefici. Burrè è una fonte naturale di grassi buoni, come l'acido grasso Omega-3, che possono contribuire a una dieta equilibrata, inoltre è ricco di vitamine A, E, K.

Burrè è prodotto naturalmente in Puglia da ARRE FORMAGGI | Turi (Ba)



BURROBURRE.IT



Soppressa

IL DELIZIOSO SALUME VENETO È
PREPARATO CON I TAGLI PREGIATI
DEL MAIALE E STAGIONATO AD
ARTE PER SAPORI IRRESISTIBILI

testo di Silvia Bombelli,
foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Lungo la strada del Vino Soave, attraverso le colline venete tra le province di Verona e Vicenza un panorama pittoresco apre il cuore e un profumo inebriante lo stomaco. È quello della soppressa veneta, il salume tipico regionale che ancora molti preparano artigianalmente, per uso personale o per la vendita. Appassionati cultori delle tradizioni antiche, macellai, titolari di agriturismo con cucina e micro salumifici, tritano, impastano, insaporiscono quintali di carne di maiale, la insaccano in grandi budelli naturali, la pressano ad arte per eliminare l'aria ed evitare il rischio di processi ossidativi. Infine la legano e la appendono ad asciugare per assicurare agli intenditori la dose di soppressa giornaliera. C'è chi la fa più grassa e chi preferisce il tipo

“magro”, chi aggiunge l'aglio e chi no, chi la profuma con un goccio di vino e chi con il pepe bianco pestato anziché nero. Le sopresse non sono salami grandi perché, a differenza di questi ultimi che si mangiano freschi, le prime si fanno invecchiare e si preparano con tutte le parti del maiale. Perciò, sono più ricche da un punto di vista del bouquet aromatico, più digeribili perché contengono anche le parti più magre e nobili del maiale, più interessanti perché, come buoni vini, danno il meglio se affinano nel modo giusto. “Dipende dal mix di temperatura e umidità cui vengono esposte le sopresse”, spiega Mario Giuliani, presidente dei macellai di Verona. “Tutto si gioca nei primi 8 giorni di asciugatura che deve partire bene.

C'è chi si aiuta con le braci, chi con le stufette, chi prepara degli ambienti appositi per gestire il tasso di umidità che è molto variabile, basti pensare alla siccità dello scorso anno e all'abbondanza di piogge di questi ultimi mesi. Bisognerebbe stare tra l'80-85% e i 70-72% secondo la pezzatura del salume. *segue >*

come gustarla al meglio

Questo salume sulle tavole dei veneti non manca mai. Si accompagna con il pan biscotto o il formaggio Asiago per l'aperitivo classico. La soppressa "da ferri", quella più fresca che si scalda in padella è nata nelle cucine povere per mimare l'idea della carne. Si gusta con la polenta, le patate o nel tipico panino caldo: il boccon veneto. La soppressa si compra affettata o intera e la presenza di legatura manuale è sinonimo di artigianalità. Infatti, l'aspetto dello spago serve all'artigiano per valutare giorno per giorno l'andamento della stagionatura e intervenire, cosa che non accade nei salumifici industriali. Va conservata in frigo avvolta in un canovaccio.

SOPPRESSA IN TECIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

**400 g di soppressa veneta –
aceto di vino rosso**
– 1 cipolla media
– 5 foglie di alloro
– 1 rametto di rosmarino
– 400 g di polenta pronta
– burro – olio extravergine
d'oliva – sale

1 Tagiate la soppressa a fette piuttosto grosse tutte uguali. In una padella fate soffriggere la cipolla sbucciata e ridotta a fettine sottili con un po' d'olio e burro, finché sarà ben dorata. Spegnete il fuoco, versate un po' di aceto nella padella, salate leggermente la cipolla e mescolate.

2 Ungete una seconda padella grande con un po' di olio e burro. Scaldatela e unite le foglie di

alloro e il rosmarino. Dopo qualche minuto aggiungete le fette di soppressa distribuendole ben distanziate per poterle girare agilmente a metà cottura.

3 Cuocete rapidamente la soppressa, 1-2 minuti per lato, cospargetela con le cipolle all'aceto e servitela con la polenta abbrustolita tiepida.

Ogni produttore, poi, sperimenta la ricetta che più gli piace e sceglie la macinatura a grana fine o grossa (7-10 mm di diametro)". Giuliatti, poi, da alcuni anni oltre alla classica pezzatura da 1,5 chili o 3,5, ne fa una da 10 che lascia stagionare 7 anni. Un po' un gioco un po' una sfida che ha dato effetti sorprendenti. "In genere la soppressa si fa asciugare da 4 a 6 mesi per mangiarla morbida", continua. "Più matura più diventa consistente e si arricchisce di profumi. Merito anche del budello naturale che traspira bene anche se è molto delicato e alla crosticina di muffe che si forma sopra". La bontà della soppressa artigianale dipende pure dal fatto che si usano anche le parti nobili del maiale (come lombo, spalla, coscia, grasso di gola): questo vale in particolare per la soppressa vicentina, con una produzione di 55-60 mila kg annui, l'unica certificata Dop (e con una sola "p"). Le sue origini sono testimoniate dal celebre dipinto di Jacopo da Ponte che nel 1577, su una tavola imbandita ispirata al Vangelo, mostra una soppressa tra i cibi offerti a Gesù. Il suo disciplinare di produzione prevede tra l'altro che siano utilizzati solo maiali nati e cresciuti nella provincia di Vicenza. Ci sono anche le sopresse veronesi in versione agliata o ricurva (detta la "stortina") con circa 300 aziende salumiere. Tra queste due sono certificate De.Co. (denominazione comunale di origine), quella di Brenton e di Valli del Pasubio dove si svolgono le sagre cittadine con assaggi e competizioni in agosto. Devono essere prodotte nel rispetto della tradizione territoriale: utilizzare siti di maturazione originali e lente stagionature senza ausili tecnologici. Aprire le finestre per asciugare l'aria e buttare acqua calda sul pavimento per creare umidità sono le uniche pratiche ammesse.



sale&pepe shopping



Recla Stick di Speck Alto Adige Igp

Freschi, sfiziosi e pronti all'uso, gli Stick di Speck Alto Adige Igp di Recla sono ideali per chi ama la bontà genuina e la praticità in cucina. Con la loro irresistibile croccantezza e il gusto ricco, donano alle insalate un'esplosione di sapore. Inoltre risultano ideali anche per uno stuzzicante aperitivo con gli amici o per arricchire primi piatti, pizze e torte salate.



MENO30 FILETTI DI SOGLIOLA

Meno30 presenta i Filetti di Sogliola al naturale, in busta sostenibile riciclabile nella raccolta della carta. Molto versatili in cucina, possono essere preparati in una gran varietà di modi: grigliati, al forno, in padella e persino al vapore. Filetti di Sogliola Meno30 sono selezionati da pesca sostenibile nell'Oceano Atlantico Centro Orientale o nell'Oceano Indiano Occidentale come indicato sulla busta e surgelati sul momento.

YOGURT DRINK MILA ALLA PESCA

Il nuovo Yogurt Drink Mila senza lattosio alla pesca è perfetto per chi cerca un prodotto leggero, altamente digeribile e allo stesso tempo ricco di gusto. Grazie all'aggiunta di lattasi, un enzima che scinde il lattosio in galattosio e glucosio, lo yogurt è facilmente assimilabile da tutti, anche da chi è intollerante al lattosio. Il gusto delicato e suadente della pesca si unisce alla cremosità dello yogurt Mila per regalare un'esperienza sensoriale unica.



L'APERITIVO SANO E GUSTOSO? C'È HAPPY OLIVA

Da Madama Oliva quattro diverse tipologie di olive e lupini per l'aperitivo con ricette originali, sfiziose e pronte all'uso. Tra queste, il mix di olive denocciolate dai sapori mediterranei: olive nere Kalamon e olive verdi giganti condite con peperoncino e rosmarino, in un connubio perfetto di sapori mediterranei, poi i lupini marinati all'aceto, le olive verdi giganti con pepe rosa e lime e le olive Kalamon con arancia e finocchietto.



BAULE VOLANTE Base per Pinsa

Baule Volante sforna la tradizione romana con la nuova Base per Pinsa: un impasto ad alta idratazione, che, dopo una lenta e lunga lievitazione, viene spianato e scottato in forno a legna per donare croccantezza e leggerezza. Alla farina di grano è stata aggiunta una piccola percentuale di farina di riso per conferire ancora più morbidezza

all'impasto. Questa novità si allinea al crescente interesse per gli impasti a lievitazione lenta e pronti all'uso.



NUTRIFREE PANINO hot dog XL

Dopo il successo dell'Hamburger XL, ormai diventato un best seller dell'azienda, Nutrifree arricchisce la linea Food Club con il Panino Hot Dog XL in una confezione da 2 soffici panini in formato maxi, pensati per tutti quei momenti di convivialità, ma anche per appagare in maniera

totalizzante la voglia di ricette alternative, stuzzicanti o d'Oltreoceano, sia da soli che in compagnia.

Con il pangrattato passatelli, pisarei e scorzette



UN INGREDIENTE APPARENTEMENTE INSOLITO MESCOLATO ALLA FARINA, È IN REALTÀ IL FIL ROUGE CHE UNISCE LA TRADIZIONE PASTAIA DI DIVERSE REGIONI. E PER UN MOTIVO BEN PRECISO... VEDIAMO COME E PERCHÉ

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



1



2



3

PASSATELLI

1 In una ciotola, miscelate 160 g di pangrattato con 160 g di parmigiano reggiano Dop e la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato.

2 Con una frusta, incorporate a filo 4 uova sbattute con sale, pepe e noce moscata. Poi lavorate l'impasto a mano finché sarà omogeneo e fatelo riposare per mezz'ora avvolto nella pellicola.

3 Portate a ebollizione abbondante acqua bollente salata con 1 cucchiaio di olio. Disponete l'impasto, in più riprese, in uno schiacciapastate a fori larghi, schiacciate e tagliate i passatelli a 4 cm di lunghezza facendoli cadere nell'acqua. Scolateli quando saranno venuti tutti a galla (2 minuti circa).

PISAREI

1 In una ciotola, miscelate accuratamente 200 g di farina 00 e 100 g di pangrattato. Sciogliete una presa di sale in 200 ml di acqua calda e unitela poca per volta nella ciotola iniziando a impastare. Poi proseguite a piene mani sul piano infarinato finché la pasta sarà omogenea: se risulta dura, unite poca altra acqua calda. Riducetela in filoncini di 1 cm di diametro.

2 Tagliate i filoncini in tanti tronchetti lunghi 1 cm.

3 Appoggiate il fianco del pollice su un lato tagliato del tronchetto e prementete trascinandolo. Lavorate così tutti i pisarei.



1



2



3



1



2



3

SCORZETTE

1 Mescolate 100 g di semola rimacinata di grano duro, 100 g di farina 0 e 100 g di pangrattato. Disponete la miscela a fontana e versate al centro poco brodo vegetale.

2 Iniziate a impastare unendo altro brodo, poco per volta, sufficiente a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Fatelo riposare per mezz'ora avvolto nella pellicola.

3 Riducetelo in filoncini di 1 cm circa di diametro e strappate da essi tanti pezzetti irregolari lunghi circa 1 cm. Con il pollice premete e trascinate i pezzetti di pasta per incavare le scorzette (a loro volta irregolari).

Passatelli con pomodorini e speck

1 Rosolate 100 g di speck a fettine girandole un paio di volte finché saranno croccanti e avranno rilasciato il grasso. Prelevatele sgocciolandole e tenetele da parte.

2 Fuori dal fuoco, mettete nella stessa padella 350 g di pomodorini lavati, tagliati a spicchi e salati. Unite 500 g di passatelli lessati (vedi alla pagina precedente) e poi spadellate il tutto a fuoco vivo per pochi istanti. Distribuite nei piatti e completate con lo speck croccante spezzettato e un po' di rucola lavata e asciugata. Eventualmente condite con un filo d'olio.



Pisarei con ortaggi a tocchetti e in crema

1 Pulite e lavate 2 carote, 2 zucchine, 2 cipolle, 1 melanzana e 1 peperone. Grattugiate le carote con la grattugia a fori grossi e riducete a tocchetti gli altri ortaggi. Rosolate il mix di verdure con un po' d'olio, sale e pepe a fiamma medio-alta finché sarà leggermente croccante.

2 Frullate metà delle verdure con qualche ciuffo di basilico. Lessate 500 g di pisarei in abbondante acqua bollente salata e scolateli 1 minuto dopo che saranno venuti a galla. Conditeli prima con la purea e poi con gli ortaggi a tocchetti. Servite e completate con foglioline di basilico.

Scorzette al sugo di pescatrice

1 Scottate in acqua bollente 4 pomodori, scolateli e spellateli. Privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Riducete a tocchetti 400 g di polpa di pescatrice.

2 Soffriggete 1 spicchio d'aglio sbucciato con un po' d'olio, unite la pescatrice e rosolatela a fiamma viva per 2 minuti. Eliminate l'aglio, aggiungete i pomodori, 20 olive nere denocciolate e 30 g di pinoli e proseguite la cottura per 6-7 minuti a fiamma medio-bassa. Lessate 500 g di scorzette, scolatele al dente e spadellate brevemente con il sugo. Se vi piace, profumate con foglioline di basilico e pepe.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



I cosiddetti "piatti di recupero"

SONO QUELLI IN CUI SI FA DI NECESSITÀ VIRTÙ E SI RICICLANO GLI AVANZI DOVE C'È POCA "CICCIA": IL PANGRATTATO NELLA PASTA, IN PARTICOLARE, PERMETTEVA DI RISPARMIARE FARINA, UN TEMPO RARA NELLE CAMPAGNE, MA ANCHE DI NON

BUTTARE IL PANE VECCHIO. POI SI IMPASTAVA TUTTO CON ACQUA CALDA O BRODO DI VERDURE E IL GIOCO ERA FATTO. IN QUESTE PAGINE, TROVATE DUE ESEMPI DELL'EMILIA ROMAGNA, I PASSATELLI E I PISAREI, E UN FORMATO PUGLIESE,

LE SCORZETTE. È FACILE NOTARE CHE PISAREI E SCORZETTE, PUR LONTANI GEOGRAFICAMENTE, SI ASSOMIGLIANO MOLTO, PERCHÉ UGUALE ERA L'ESIGENZA DI FARE TANTO CON POCO. PIÙ RICCHI INVECE I PASSATELLI, CHE CONTEMPLANO ANCHE

LE UOVA, MA PIÙ POVERO ERA IL MODO DI CUCINARLI: VENIVANO SEMPLICEMENTE FATTI CADERE NEL BRODO E LESSATI. NELLA VERSIONE CHE TROVATE SOPRA, SCOPRIRETE CHE SONO BUONI ANCHE ASCIUTTI, IN VERSIONE ESTIVA.



NEL PROSSIMO NUMERO:
PASTE ANTICHE

nel numero di agosto

Voglia di **CAFFÈ FREDDO**? Anzi freddissimo. Meglio ancora se abbinato al **CIOCCOLATO** e trasformato in gelati, mousse e torte brinate.

A prova di caldo e irresistibilmente golose ci sono anche ghiotte **INSALATE DI PASTA**, **CHEESECAKE** e **TORTE SANDWICH**.

E poi felici incursioni gourmand alla scoperta dei simboli della cultura gastronomica italiana: l'iconico **POMODORO DI NAPOLI**, i **TESTAROLI** lunigiani e le **PESCHE RIPIENE** piemontesi.



in edicola dal 24 luglio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

luglio 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Donatella Alquati, Alessandra Avallone, Aura Basso, Laura Cereda, Luca Cesari, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Living Inside, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Giorgio Mininno, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Giovanna Ruco Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Enrico Serravalle, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)

Liquidatore: Lorenzo Costa

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it Telefono dall'Italia: 02 4957 2008 Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ARKE, DISTR. DA WESTWING westwing.com
- ARTE NEL POZZO, artelnepozzo.it
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitecsuti.com
- BORMIOLI ROCCO, bormiolirocco.com
- BROSTE COPENHAGEN, brostecopenhagen.com
- C&C, cec-milano.com
- CARTA DELLA ROSSA, dellarossacarta.it
- CATERINA VON WEISS, cargocollective.com
- CERAMICHE NICOLA FASANO, fasanocnf.it
- CLAYLAB, claylab.it
- COIN CASA, coin.it
- COMPTOIR DU SUD, comptoir-du-sud.fr
- CULLIGAN, culligan.it
- DUTCHDELUXES, DISTR. DA MAINO CARLO mainocarlo.it
- EKADEA, ekadea.com
- ETSY, etsy.com
- FRANCESCA REITANO, francescareitano.com
- GUTHRIE & GHANI, guthrie-ghani.co.uk
- GUZZINI, guzzini.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF, DISTR. DA CORRADO CORRADI corrado-corradi.it
- LSA INTERNATIONAL, DISTR. DA MAINO CARLO mainocarlo.it
- LA FABBRICA DEL LINO lafabbricadellino.com
- LABOUR AND WAIT, labourandwait.co.uk
- LAICA, laica.it
- LBHOME, lbhome.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- MVH, mvh.it
- MARINA C MILANO, marinac.it
- MEPRÀ, theluxuryartmepra.com
- MYSODA, DISTR. DA PHORM(A) phorma.com
- NIMS, nims.it
- NINJA, ninjakitchen.com/page/thirst
- OPINEL, opinel.com
- OTE SU AMAZON, amazon.com
- PAOLAC, paolac.com
- PIOMBO OVS, ovs.it
- RANABA, ranabaceramica.it
- SABRINA FORMICA, sabrinaformica.com
- SAGE, DISTR. DA PHORM(A) phorma.com
- SAMBONET, sambonet.com
- SMEG, smeg.com/it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SODASTREAM, sodastream.it
- STELTON, DISTR. DA MAINO CARLO mainocarlo.it
- TESCOMA, tescomaonline.com
- TONIOLO CERAMICHE, facebook.com/tonioloceramiche/?locale=it
- WEBER, weber.com
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com

Monge[®] *Supreme*

PRODOTTO DELL'ANNO 2024

I consumatori italiani hanno eletto la linea **Monge Supreme Prodotto dell'Anno 2024** nella categoria pet food gatto. **Ricette di altissima qualità con tonnetto e pesci selezionati**, arricchite con superfood e verdure per una dieta equilibrata.



Ricerca Circana su 12.000 consumatori,
su selezione di prodotti.

prodottodellanno.it
cat. PET FOOD GATTO SPECIALIZZATO

NO CRUELTY TEST

MONGE[®]
La famiglia italiana del pet food

GREENCOMPANY

PER LE OCCASIONI IMPORTANTI

**E I COMPLEANNI
SPECIALI.**



**UN BARBECUE PER MOMENTI
INDIMENTICABILI.**

**WEBER,
FOREVER.**



Trova maggiori informazioni presso il rivenditore di zona e su weber.com

